iSi Easy Whip/iSi Mini Easy Whip

Mit dem iSi (Mini) Easy Whip haben Sie sich für ein iSi Qualitätsprodukt für den Haushalt entschieden.

Ihr iSi (Mini) Easy Whip ist ein Schlagsahnespezialist. Mit ihm können Sie in Sekundenschnelle locker-leichte Schlagsahne zubereiten und per Druckknopf perfekt dosieren. Gekühlt bleibt frische Sahne im iSi (Mini) Easy Whip bis zu 10 Tage haltbar.

 **ACHTUNG** Der iSi (Mini) Easy Whip ist nicht für Warmanwendungen, Suppen, Saucen, Desserts sowie Espumas geeignet!

 **ACHTUNG** Verwenden Sie nur original iSi Sahnekapseln, erkennbar am roten iSi Logo.

Produkteigenschaften

- Hochwertige Aluminiumflasche mit lackierter Oberfläche
- Max. Füllvolumen 0.25 Liter (Mini Easy Whip) bzw. 0.5 Liter (Easy Whip)
- Druckknopf für feinstes Dosieren
- Abnehmbare Garniertülle für hygienische Schnellreinigung nach jedem Gebrauch
- Kopfdichtung mit Innenring zur leichten Entnahme
- Anwenderfreundliche Reinigungsbürste
- Nicht spülmaschinenfest
- Nicht für den professionellen Einsatz in der Gastronomie geeignet

Materialliste

Bezeichnung	Material
Aluminiumflasche	Aluminium, innen und außen lackiert
Gerätekopf	Polybutylenterephthalat (PBT), Polyoxymethylen (POM), Silikon, Nitrilkautschuk (NBR), Edelstahl-Feder
Kopfdichtung	Thermoplastisches Elastomer (TPE)
Garniertülle	Polyoxymethylen (POM), Nitril-kautschuk (NBR)
Kapselhalter	Polyoxymethylen (POM)

Ersatzteile

Die Ersatzteile sind anhand der Explosionszeichnung ersichtlich, siehe Aufschlagseite.

Bezeichnung	Artikelnummer
Garniertülle	2215001
Kopfdichtung	2234001
Reinigungsbürste	2236001
Kapselhalter	2299001

Gebrauchsanleitung

HINWEIS: Vor erstmaligem Gebrauch das Gerät in die einzelnen Produktbestandteile zerlegen. Grundreinigung wie unter „Gründliche Reinigung“ auf Seite 7 durchführen.

VORBEREITENDE TÄTIGKEITEN

1. Garniertülle mit Lasche vom Kopf abziehen.
2. Überprüfen, ob die Kopfdichtung in den Gerätekopf eingelegt ist.

BEFÜLLEN

3. Flasche mit Schlagsahne befüllen.

HINWEIS: Die maximale Füllmenge beträgt 0.25 bzw. 0.5 Liter. Äußere Fülllinie und Kennzeichnung am Flaschenboden beachten. Nicht überfüllen! Der verbleibende Leerraum ist für ein optimales Aufschlagergebnis erforderlich. Verwenden Sie einen Messbecher.

Ihr iSi (Mini) Easy Whip wurde für Liebhaber von reiner, unverfälschter Schlagsahne entwickelt. Sollten Sie dennoch auf Süße nicht verzichten wollen, so empfehlen wir Ihnen nur Zuckersirup zu verwenden. Bei Verwendung von Zucker oder Sahnesteif diese vor dem Befüllen in etwas Sahne durch Verrühren vollständig auflösen, um Klümpchenbildung zu vermeiden.

INBETRIEBNAHME

4. Den Gerätekopf gerade und handfest auf die Flasche aufschrauben.

 **ACHTUNG** Gerätekopf niemals schief aufschrauben!

5. Original iSi Sahnekapsel wie in Abb. 5 abgebildet in den Kapselhalter einlegen.
6. Kapselhalter mit eingelegter Kapsel auf den Gerätekopf aufschrauben, bis der gesamte Kapselinhalt hörbar eingeströmt ist.



Beugen Sie sich während des Einschraubens der Kapsel nicht über das Gerät!



Gerät steht nun unter Druck!

7. Gerät kräftig schütteln.

HINWEIS: Für die optimale Konsistenz von Schlagsahne ist die Anzahl der Schüttelzyklen wichtig. Wird zu lang oder zu oft geschüttelt, wird der Inhalt zu fest und kann nicht mehr restlos entnommen werden!

Schüttelhäufigkeit der nachstehenden Tabelle entnehmen:

Sahneart	Fettgehalt	Schüttelhäufigkeit je Kapsel
frische Sahne	36% 33%	3 – 4 4 – 5
Haltbarsahne	32%	5 – 6

Bei geringerem Fettgehalt (mindestens 30%) oder zu weicher Konsistenz ggf. nachschütteln.

8. Kapselhalter abschrauben, und leere Kapsel entsorgen.

HINWEIS: Leises Zischen beim Abschrauben des Kapselhalters ist systembedingt.

HINWEIS: Es wird nur 1 Kapsel für eine Füllung benötigt.

9. Garniertülle am Gerätekopf aufsetzen.

BEDIENUNG

10. Zur Entnahme muss das Gerät „kopfüber“ gehalten (Garniertülle senkrecht!), und der Knopf gefühlvoll betätigt werden.

HINWEIS: Die erste Entnahme zum Testen der Konsistenz verwenden.

Wichtige Gebrauchshinweise

ALLGEMEIN

- Wird das Gerät nicht senkrecht mit dem Kopf nach unten betätigt, kann Druck verloren gehen, wodurch ein vollständiges Entleeren des Gerätes nicht möglich ist.
- Schlagsahne mit Kühlschranktemperatur einfüllen.



Befülltes Gerät nie im Tiefkühlfach oder in der Tiefkühltruhe aufbewahren!

- Schlagsahne möglichst kurz vor dem Verzehr dem Gerät entnehmen.
- Gerät mit gereinigter Garniertülle im Kühlschrank bereithalten.

SERVICE

- Ersatzteile sind einzeln und kostengünstig erhältlich.



Keine Veränderungen am iSi (Mini) Easy Whip durchführen!

- Für Ersatzteilbestellungen wenden Sie sich an Ihren Fachhändler. In Österreich auch unter www.isi.at möglich.
- Zur Reparatur nur komplettes Gerät einsenden.

AUFBEWAHRUNG

Sofern der iSi (Mini) Easy Whip nicht sofort wieder befüllt wird, Bestandteile an einem sauberen Ort an der Luft trocknen lassen (nicht mit Tuch abreiben). iSi (Mini) Easy Whip in demontiertem Zustand aufbewahren und gereinigte Teile nur mit sauberen Händen anfassen.

Reinigung

 **ACHTUNG** Vor der Reinigung ist die Materialverträglichkeit der eingesetzten Reinigungs- bzw. Desinfektionslösung zu prüfen (siehe „Materialliste“, Seite 3)!

HINWEIS: Bei der Reinigung ist auf eine korrekte Dosierung der Reinigungslösung oder der kombinierten Desinfektions- und Reinigungslösung zu achten. Die Einwirkzeit sowie die gewählte Temperatur sind ausschlaggebend für das Reinigungsergebnis.

GRÜNDLICHE REINIGUNG

HINWEIS: Beachten Sie die Bildfolge auf der hinteren Aufschlagseite!

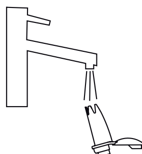
1. Betätigen des Knopfes, bis das Gerät vollständig entleert ist. Gerätekopf von der Flasche abschrauben und Garniertülle abziehen.
2. Zur Grundreinigung die Kopfdichtung entnehmen.
3. Ventil unter fließendem warmem (max. 50 °C) Trinkwasser von beiden Seiten durchspülen, währenddessen Knopf mehrmals fest bis auf Anschlag (Schnappgeräusch „Klick“) drücken.
4. Produktbestandteile mit warmem (nicht heißem!) Trinkwasser und handelsüblichem Reinigungsmittel von Hand spülen und mit der Reinigungsbürste die Garniertülle reinigen. Fett und Eiweißreste vollständig entfernen!

HINWEIS: Keinesfalls Scheuermittel oder kratzende Schwämme/Bürsten verwenden.

HINWEIS: Nicht im Geschirrspüler reinigen und nicht auskochen!

ZWISCHENREINIGUNG

Die Garniertülle kann jederzeit zur notwendigen Zwischenreinigung abzogen werden.



Fehlerbehebung

 **ACHTUNG** Unter Druck stehenden iSi (Mini) Easy Whip nicht gewaltsam öffnen.

DRUCK ABLASSEN: Das Gerät aufrecht hinstellen, ein Tuch über den Auslass halten, und den Knopf so lange betätigen, bis sich kein Druck mehr im iSi (Mini) Easy Whip befindet. Erst dann den Gerätekopf von der Flasche schrauben.

Bei Verstopfung des Ventils den Knopf fest betätigen, sodass ein Schnappgeräusch „Klick“ hörbar wird, wodurch das Gas entweichen kann. Betätigen Sie den Knopf auf diese Art nur bei Verstopfung oder zur gründlichen Reinigung des Geräts (Seite 7).

Lässt sich der Druck nicht abbauen, Gerät an iSi oder Servicestelle einsenden!

► Sahne kann nicht entnommen werden bzw. Gerät spritzt

Verstopfung durch unaufgelösten Zucker

- **„Druck ablassen“ (Seite 8) und anschließend „Gründliche Reinigung“ (Seite 7) durchführen.**
- **Sicherstellen, dass der Zucker vollständig aufgelöst ist. Wir empfehlen flüssigen Süßstoff zu verwenden.**

Sahne ist zu fest durch zu starke Kühlung

- **Vermeiden Sie ein Gefrieren der Sahne.**

Zu steif gewordene Sahne

- **Intensität und Häufigkeit der Schüttelzyklen bei nächster Inbetriebnahme verringern.**
- **Schüttelhäufigkeit der Tabelle unter „Inbetriebnahme“ (Seite 4) einhalten.**

Kein Druck/zu wenig Druck im Gerät

- **Nur original iSi Sahnekapseln verwenden.**
- **Leere Kapseln nicht wieder verwenden und sofort entsorgen.**
- **Gerät ausschließlich „kopfüber“ mit senkrechter Garniertülle betätigen, da es sonst zu Druckverlust kommt.**

Es wurden zu viele Kapseln verwendet

- **„Druck ablassen“ (Seite 8). Gerät erneut in Betrieb nehmen.**
- **Für Ihren iSi (Mini) Easy Whip benötigen Sie nur 1 iSi Sahnekapsel.**

► Entnommene Sahne ist zu flüssig

Gerät wurde überfüllt

- **„Druck ablassen“ (Seite 8). Überschüssigen Inhalt ausgießen. Gerät erneut in Betrieb nehmen.**
- **Maximale Füllmenge siehe „Befüllen“ (Seite 4).**

Gerät wurde zu wenig oder gar nicht geschüttelt

- **Schüttelhäufigkeit der Tabelle unter „Inbetriebnahme“ (Seite 4) einhalten.**

Sahne ist nicht kalt genug

- **Befüllten iSi (Mini) Easy Whip für mindestens 1 – 2 Stunden in den Kühlschrank legen.**

Sahne hat zu geringen Fettgehalt

- **Sahne muss einen Fettgehalt von mindestens 30% haben.**

Es wurde eine nicht geeignete Kapsel verwendet

- **Nur original iSi Sahnekapseln verwenden.**

► Druckknopf wurde nicht betätigt, trotzdem quillt Sahne aus der Garniertülle

Verstopfung durch unaufgelösten Zucker

- **„Druck ablassen“ (Seite 8) und anschließend „Gründliche Reinigung“ (Seite 7) durchführen.**
- **Sicherstellen, dass der Zucker vollständig aufgelöst ist. Wir empfehlen flüssigen Süßstoff zu verwenden.**

Entnahmeventil wurde beschädigt

- **Gerät an iSi oder Servicestelle einsenden.**

► Kapselhalter lässt sich schwer aufschrauben

Verwendete Kapsel ist nicht geeignet

- **Nur original iSi Sahnekapseln verwenden.**

► Sahnekapsel wird nicht aufgestochen

Verwendete Kapsel ist nicht geeignet
- **Nur original iSi Sahnekapseln verwenden.**

Kapsel wurde verkehrt eingelegt
- **Kapsel richtig einlegen (siehe Abbildungsfolge auf der Ausschlagseite, Arbeitsschritt 5).**

Aufstecheinheit wurde beschädigt
- **Gerät an iSi oder Servicestelle einsenden.**

► Bei Inbetriebnahme entweicht Gas zwischen Flasche und Kopf

Kopfdichtung fehlt
- **„Druck ablassen“ (Seite 8). Kopfdichtung in den Kopf einlegen.**

Kopfdichtung wurde beschädigt
- **„Druck ablassen“ (Seite 8). Kopfdichtung ersetzen.**

Kopf wurde nicht fest genug aufgeschraubt
- **Kopf gemäß Gebrauchsanleitung auf Flasche handfest aufschrauben.**

Flaschenkörper wurde am oberen Rand beschädigt
- **„Druck ablassen“ (Seite 8). Gerät an iSi oder Servicestelle einsenden.**

Safety instructions

- Never use force.
- Follow the safety regulations on the charger packaging.
- Keep chargers away from direct sunlight and temperatures over 50 °C/120 °F.
- Store product components and chargers out of the reach of children.
- Only operate the device when it's filled.
- Only use the device for the purposes specified in this instruction manual.
- Cryogenic applications (with liquid nitrogen, for example) are not recommended.
- Only combine device heads and bottles of the same device type.
- Use only iSi original accessories and replacement parts. The use of accessories or replacement parts from other manufacturers will void the warranty and exempt the company from any liability.
- Never attach the head piece so that it is crooked.
- Never lean your body over the device when screwing on the charger.
- Never unscrew the head when the device is under pressure.
- Only use 1 iSi cream charger.
- Never heat the iSi (Mini) Easy Whip.
- Never store a filled bottle in the freezer or deep freeze compartment.
- The device is a pressurized bottle. If it is dropped or damaged, it should not be used again because it poses a risk of injury. Please have the device checked by an iSi service center.
- The iSi (Mini) Easy Whip should only be disassembled as per the "Basic Cleaning" section, page 17.
- Do not make any modifications to the iSi (Mini) Easy Whip. This will void the warranty and exempt the company from any liability.
- Please read the device instructions carefully to avoid operating errors and keep a copy on hand.

iSi Easy Whip/iSi Mini Easy Whip

By choosing the iSi (Mini) Easy Whip, you have chosen a quality household product from iSi.

Your iSi (Mini) Easy Whip can be used to prepare fluffy whipped cream in seconds and it provides perfect dispensing at the push of a button. Fresh whipped cream in the iSi (Mini) Easy Whip can be stored in the refrigerator for up to 10 days.

 **WARNING** The iSi (Mini) Easy Whip is not suitable for light desserts, espumas, or warm applications such as soups and sauces.

 **WARNING** Use only original iSi cream chargers, identified by the red iSi logo.

Product features

- High-quality aluminum bottle with coated surface
- Max. filling volume 0.25 liters/1 half pint (Mini Easy Whip) or 0.5 liters/1 pint (Easy Whip)
- Push-button for precise dispensing
- Removable decorator tip for easy and hygienic cleaning
- Head gasket with inner ring for easy removal
- User-friendly cleaning brush
- Not dishwasher safe
- Not suitable for professional use

List of materials

Description	Material
Aluminum bottle	Aluminum, coated on the interior and exterior
Head	Polybutylene terephthalate (PBT), polyoxymethylene (POM), silicon, nitrile rubber (NBR), stainless steel spring
Head gasket	Thermoplastic elastomer (TPE)
Decorator tip	Polyoxymethylene (POM), nitrile rubber (NBR)
Charger holder	Polyoxymethylene (POM)

Replacement parts

Replacement parts can be viewed via the exploded diagram, see fold-out page.

Description	Part number
Decorator tip	2215001
Head gasket	2234001
Cleaning brush	2236001
Charger holder	2299001

Operating instructions

NOTE: Before using for the first time, the device should be disassembled into its individual product components. Clean the individual components as described in “Basic Cleaning” on page 17.

PRIOR TO FILLING

1. Remove the decorator tip from the head.
2. Make sure that the head gasket is inserted into the head.

FILLING

3. Pour the whipping cream into the bottle.

NOTE: The maximum filling volume is 0.25 (1 half pint) and/or 0.5 liters (1 pint). Please note the fill line and marking on the bottom of the bottle. Do not overfill. The remaining empty space is required for optimal whipping results. Use a measuring cup.

Your iSi (Mini) Easy Whip is suitable for pure whipped cream only. We recommend the use of liquid flavouring syrups for sweetening. If you use sugar or stabilizer, completely dissolve it in a little bit of cream before filling the bottle in order to avoid the formation of clumps.

CHARGING

4. Screw the head on to the bottle so that it is straight and tighten it by hand.

 **WARNING** The head should always be screwed on properly (never crooked).

5. Insert an original iSi cream charger into the charger holder as shown in fig. 5.
6. Screw on the charger holder (with the charger inserted) to the head until you can hear that all of the charger content has released into the bottle.

⚠ WARNING Never bend over the device when screwing on the charger.

⚠ WARNING Device is now under pressure.

7. Shake device vigorously.

NOTE: The required number of shakes is important for optimal consistency of the whipped cream. If it is shaken too long or too often, the contents will be too firm and can no longer be dispensed from the bottle.

Please see the following table for shaking frequency:

Type of cream	Fat content	Shaking frequency per charger
Fresh cream	36% 33%	3 – 4 4 – 5
UHT cream	32%	5 – 6

For lower fat content (min. 30%) or if the consistency is too light, shake more if necessary.

8. Unscrew the charger holder and dispose of the empty charger.

NOTE: A slight hiss may be heard when removing the charger holder. This is normal.

NOTE: Only 1 charger is required for filling.

9. Attach decorator tip to the head.

DISPENSING

10. When dispensing, the device must be held “head-first” (decorator tip vertical!). Gently press the button.

NOTE: Test the consistency of the contents by dispensing a small amount when the device is first used.

Important instructions for use

GENERAL

- If the device is not operated properly with the tip in the vertical position, the pressure may be lost and the device may not be able to be emptied completely.
- Be sure to use well-chilled whipping cream for optimal results.



Never store a filled device in the freezer or deep freeze compartment

- Dispense whipped cream from the device shortly before eating.
- Store the device with the cleaned decorator tip in the refrigerator.

SERVICE

- Replacement parts are available individually and at an affordable price.



Do not make any modifications to the iSi (Mini) Easy Whip.

- See your specialist dealer for the availability of replacement parts. In Austria, you can also go to www.isi.at.
- Only send in the complete device for repairs.

STORAGE

If the iSi (Mini) Easy Whip will not be refilled immediately, component parts should be left to air dry in a clean location (do not rub with a towel). Store the iSi (Mini) Easy Whip disassembled and only touch clean parts with clean hands.

Cleaning

 **WARNING** Check the material compatibility of the cleaning/disinfectant solution used before cleaning (see “List of materials”, page 13).

NOTE: For cleaning, pay close attention to ensure that the correct cleaning solution or combined disinfectant and cleaning solution is used.

BASIC CLEANING

NOTE: Please follow the sequence on the back fold-out page.

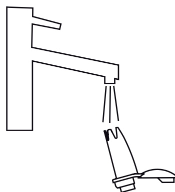
1. Press the button until the device is completely empty and there is no pressure left. Remove the head from the bottle and pull off the decorator tip.
2. Remove the head gasket for basic cleaning.
3. Rinse out the dispensing valve on both sides using warm tap water (max. 50 °C/120 °F). Also press and hold the button several times until you hear a click.
4. Clean all product components by hand using warm (not hot) tap water along with a standard cleaning agent. Clean the decorator tip using the cleaning brush. Completely remove any fat and egg white residue.

NOTE: Do not use scouring agents or abrasive sponges/brushes.

NOTE: Do not clean in the dishwasher and do not use boiling water.

INTERIM CLEANING

The decorator tip can be removed at any time for cleaning – simply rinse it with warm water.



Troubleshooting

 **WARNING** Never use force to open an iSi (Mini) Easy Whip that is under pressure.

RELEASE THE PRESSURE: Place the device upright, place a towel or cloth over the tip and gently press the button until the pressure is released from the iSi (Mini) Easy Whip. Now the head can be removed from the bottle.

If the valve is clogged, press the button firmly so that a click is heard, which allows the gas to escape. Press the button in this manner only if there is a blockage or to thoroughly clean the device (page 17).

If the pressure won't release, send the device to iSi or a service center.

► The cream won't dispense

The valve is clogged with undissolved sugar

- **"Release the pressure" (page 18) and then carry out "Basic Cleaning" (page 17).**
- **Make sure that the sugar is dissolved completely. To sweeten, we recommend using liquid flavouring syrup.**

Cream is too firm due to excessive chilling

- **Avoid freezing the cream.**

The cream is too stiff

- **Next time reduce the intensity and number of shakes after charging.**
- **See the shaking frequency table under "Charging" (page 14).**

No pressure/not enough pressure in the device

- **Only use original iSi cream chargers.**
- **Do not reuse empty chargers – dispose of them immediately.**
- **Only operate the device "headfirst" (decorator tip vertical) otherwise this could lead to a loss of pressure.**

Too many chargers were used

- **“Release the pressure” (page 18). Set up the device again for use.**
- **You only need 1 iSi cream charger for your iSi (Mini) Easy Whip.**

► The dispensed cream too runny

The device was overfilled

- **“Release the pressure” (page 18). Pour out the excess cream. Set up the device again for use.**
- **See “Filling” (page 14), for max. filling volume.**

The device was not shaken or it was not shaken enough

- **See the shaking frequency table under “Charging” (page 14).**

Cream is not cold enough

- **Place your filled iSi (Mini) Easy Whip in the refrigerator for at least 1 – 2 hours prior to serving.**

The fat content of the cream is too low

- **The cream must have a fat content of at least 30%.**

An unsuitable charger was used

- **Only use original iSi cream chargers.**

► Cream is leaking from the decorator tip

The valve is clogged with undissolved sugar

- **“Release the pressure” (page 18) and then carry out “Basic Cleaning” (page 17).**
- **Make sure that the sugar is dissolved completely. To sweeten, we recommend using liquid flavouring syrup.**

The dispensing valve has been damaged

- **Send the device to iSi or a service center.**

► It is difficult to screw on the charger holder

The charger being used is not suitable

- **Only use original iSi cream chargers.**

► Cream charger will not puncture

The charger being used is not suitable

- **Only use original iSi cream chargers.**

The charger was inserted backwards

- **Properly insert the charger (see sequence on the fold-out page, step 5).**

The piercing unit has been damaged

- **Send the device to iSi or a service center.**

► During use, gas is leaking between the bottle and the head

Head gasket is missing

- **"Release the pressure" (page 18). Insert head gasket into the head.**

Head gasket has been damaged

- **"Release the pressure" (page 18). Replace head gasket.**

Head was not tightened securely

- **Screw the head on to the bottle so that it is straight and tighten it by hand as per the instructions.**

The theading of the bottle head has been damaged

- **"Release the pressure" (page 18). Send the device to iSi or a service center.**

Avvertenze di sicurezza

- Non esercitare mai una forza eccessiva!
- Rispettare le disposizioni di sicurezza riportate sull'imballaggio della capsula!
- Proteggere le capsule dall'esposizione ai raggi del sole e da un riscaldamento superiore a 50 °C!
- Conservare l'apparecchio e le capsule lontano dalla portata dei bambini!
- Mettere in funzione l'apparecchio solo dopo il riempimento!
- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per gli scopi indicati nelle presenti istruzioni d'uso!
- Non sono consentite applicazioni criogeniche, ad es. con azoto liquido.
- Utilizzare esclusivamente calotta e bottiglia dello stesso tipo di apparecchio!
- Utilizzare esclusivamente accessori e parti di ricambio originali iSi. L'utilizzo di parti di altri produttori può comportare l'estinzione della garanzia e l'esclusione di responsabilità!
- Non avvitare mai la calotta fuori asse!
- Durante l'avvitamento, non piegare la capsula sull'apparecchio!
- Non svitare mai la calotta da un apparecchio sotto pressione!
- Utilizzare solo 1 capsula N_2O iSi!
- Non riscaldare mai iSi (Mini) Easy Whip!
- Non conservare mai l'apparecchio riempito nel freezer o nel congelatore!
- L'apparecchio è sotto pressione! Eventuali cadute o danneggiamenti lo rendono una fonte di pericolo, pertanto non deve essere riutilizzato! Far controllare l'apparecchio dal centro di assistenza iSi.
- Smontare iSi (Mini) Easy Whip solo conformemente al punto "Pulizia approfondita", pagina 27.
- Non apportare modifiche a iSi (Mini) Easy Whip. Queste possono comportare l'estinzione della garanzia e l'esclusione di responsabilità!
- Leggere e conservare accuratamente le presenti istruzioni d'uso per evitare errori di utilizzo!

iSi Easy Whip/iSi Mini Easy Whip

Con iSi (Mini) Easy Whip avete acquistato un prodotto di qualità iSi per la casa.

Il vostro iSi (Mini) Easy Whip è uno specialista della panna montata. Consente di preparare in pochi secondi una soffice panna montata e di dosarla alla perfezione semplicemente premendo un pulsante. Riposta in frigorifero all'interno dell'iSi (Mini) Easy Whip, la panna fresca si conserva per 10 giorni.

 **ATTENZIONE** iSi (Mini) Easy Whip non è adatto per impieghi a caldo, minestre, salse, dessert ed espumas!

 **ATTENZIONE** Utilizzare solo capsule N_2O iSi originali, riconoscibili dal logo iSi rosso.

Caratteristiche del prodotto

- Bottiglia in alluminio di alta qualità con superficie laccata
- Volume di riempimento max. 0.25 litri (Mini Easy Whip) o 0.5 litri (Easy Whip)
- Pulsante per il dosaggio di precisione
- Beccuccio per guarnire estraibile per un lavaggio rapido e igienico dopo utilizzo
- Guarnizione della calotta con anello interno per facilitare il dosaggio
- Comodo spazzolino per pulizia
- Non lavabile in lavastoviglie
- Non adatto per l'impiego professionale nella gastronomia

Elenco dei materiali

Denominazione	Materiale
Bottiglia in alluminio	Alluminio, laccatura interna ed esterna
Calotta	Polibutilentereftalato (PBT), poliossimetilene (POM), silicone, gomma nitrilica (NBR), molla in acciaio
Guarnizione calotta	Elastomero termoplastico (TPE)
Beccuccio per guarnire	Poliossimetilene (POM), gomma nitrilica (NBR)
Portacapsule	Poliossimetilene (POM)

Parti di ricambio

Le parti di ricambio sono illustrate nell'esploso, vedere pagina pieghevole.

Denominazione	Numero articolo
Beccuccio per guarnire	2215001
Guarnizione calotta	2234001
Spazzolino per pulizia	2236001
Portacapsule	2299001

Istruzioni d'uso

NOTA: Prima del primo utilizzo, smontare i singoli componenti dell'apparecchio. Effettuare una pulizia approfondita come indicato nel paragrafo "Pulizia approfondita" a pagina 27.

PREPARAZIONE

1. Staccare il beccuccio per guarnire con la linguetta dalla calotta.
2. Verificare che la guarnizione della calotta sia inserita nella calotta.

RIEMPIMENTO

3. Riempire la bottiglia con il preparato.

NOTA: La capacità massima è di 0.25 o 0.5 litri. Rispettare la linea di riempimento esterna e il contrassegno sul fondo della bottiglia. Non riempire eccessivamente! Lo spazio vuoto residuo è necessario per un risultato di sbattitura ottimale. Utilizzare un misurino.

Il vostro iSi (Mini) Easy Whip è stato concepito per gli amanti della pura e autentica panna montata. Se tuttavia non volete rinunciare alla dolcezza, vi consigliamo di utilizzare esclusivamente sciroppo di zucchero. In caso di utilizzo di zucchero o fissatore per panna, far sciogliere completamente l'ingrediente mescolandolo con un po' di panna prima del riempimento per evitare la formazione di grumi.

MESSA IN FUNZIONE

4. Avvitare manualmente e in posizione diritta la calotta alla bottiglia.

 **ATTENZIONE** Non avvitare mai la calotta fuori asse!

5. Inserire la capsula N_2O iSi originale nel portacapsule, come illustrato nella fig. 5.

6. Avvitare il portacapsule con la capsula inserita sulla calotta fino a quando non si sente il contenuto della capsula scorrere all'interno.

 **ATTENZIONE** Durante l'avvitamento, non piegare la capsula sull'apparecchio!

 **ATTENZIONE** L'apparecchio è sotto pressione!

7. Agitare l'apparecchio con forza.

NOTA: Per ottenere una consistenza ottimale della panna montata è importante il numero di cicli di agitazione. Se si agita per troppo tempo o troppo spesso, il contenuto si solidifica eccessivamente e non può più essere dosato agevolmente!

La frequenza di agitazione è riportata nella tabella seguente:

Tipo di panna	Contenuto di grassi	Frequenza di agitazione per ogni capsula
Panna fresca	36% 33%	3 – 4 4 – 5
Panna a lunga conservazione	32%	5 – 6

Agitare nuovamente in caso di contenuto di grassi ridotto (almeno il 30%) o quando la consistenza è troppo morbida.

8. Svitare il portacapsule e gettare la capsula vuota.

NOTA: Il leggero sibilo durante lo svitamento del portacapsule è normale.

NOTA: È necessaria solo 1 capsula per un riempimento.

9. Applicare il beccuccio per guarnire sulla calotta.

FUNZIONAMENTO

10. Ai fini del dosaggio, l'apparecchio deve essere tenuto "a testa in giù" (beccuccio per guarnire perpendicolare!) e il pulsante deve essere azionato delicatamente.

NOTA: Utilizzare il primo dosaggio per testare la consistenza.

Istruzioni d’uso importanti

NOTE GENERALI

- Se l’apparecchio non viene azionato perpendicolarmente con la calotta rivolta verso il basso, può verificarsi una perdita di pressione che rende impossibile lo svuotamento completo dell’apparecchio.
- Riempire con panna fredda da frigorifero.

 **ATTENZIONE** Non conservare mai l’apparecchio riempito nel freezer o nel congelatore!

- Dosare la panna montata possibilmente poco prima di consumarla.
- Tenere l’apparecchio in frigorifero con il beccuccio per guarnire pulito.

ASSISTENZA

- Le parti di ricambio sono economiche e disponibili singolarmente.

 **ATTENZIONE** Non apportare modifiche a iSi (Mini) Easy Whip!

- Per ordinare le parti di ricambio rivolgersi al proprio rivenditore specializzato. In Austria sono disponibili anche all’indirizzo www.isi.at.
- Ai fini della riparazione, inviare l’apparecchio completo.

CONSERVAZIONE

Se iSi (Mini) Easy Whip non viene riempito immediatamente, lasciare asciugare i componenti all’aria aperta in un luogo pulito (non strofinare con un panno). Conservare iSi (Mini) Easy Whip smontato e afferrare le parti lavate solo con le mani pulite.

Pulizia

 **ATTENZIONE** Prima della pulizia controllare la compatibilità del materiale per la pulizia o disinfettante (vedere “Elenco dei materiali”, pagina 23)!

NOTA: In caso di pulizia, rispettare il dosaggio corretto del solvente per pulire o della combinazione di soluzioni detergenti e disinfettanti. Il tempo di azione e la temperatura scelta sono determinanti per il risultato della pulizia.

PULIZIA APPROFONDITA

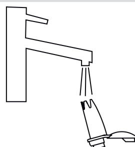
NOTA: Rispettare la sequenza delle immagini riportata nell’ultima pagina pieghevole!

1. Azionare il pulsante fino a quando l’apparecchio non è completamente svuotato. Svitare la calotta dalla bottiglia e staccare il beccuccio per guarnire.
2. Per la pulizia approfondita, rimuovere la guarnizione della calotta.
3. Sciacquare entrambi i lati della valvola con acqua corrente calda (max. 50 °C) premendo al contempo più volte a fondo il pulsante fino all’arresto (rumore di scatto “clic”).
4. Lavare a mano i componenti del prodotto con acqua corrente calda (non bollente!) e un comune detergente e pulire il beccuccio per guarnire con l’apposito spazzolino. Rimuovere completamente il grasso e i residui di albume!

NOTA: Non utilizzare mai prodotti abrasivi o spugne/spazzole abrasive.

NOTA: Non lavare in lavastoviglie e non far bollire!

LAVAGGIO



Il beccuccio per guarnire può essere staccato in qualsiasi momento per essere lavato.

Risoluzione dei problemi

 **ATTENZIONE** Non aprire con forza iSi (Mini) Easy Whip quando è sotto pressione.

SCARICARE LA PRESSIONE: Collocare l'apparecchio in posizione diritta, appoggiare un panno sullo scarico e azionare delicatamente il pulsante fino a quando iSi (Mini) Easy Whip non è completamente depressurizzato. Solo a questo punto è consentito svitare la calotta dalla bottiglia.

Se la valvola si intasa, azionare il pulsante fino a sentire un "clic" (rumore di scatto) così che il gas possa fuoriuscire. Azionare il pulsante in questo modo solo in caso di intasamento o per la pulizia approfondita dell'apparecchio (pagina 27).

Se non è possibile scaricare la pressione, spedire l'apparecchio a iSi o al centro di assistenza!

► Impossibile dosare la panna montata e/o l'apparecchio spruzza

Intasamento causato da zucchero non sciolto

- **"Scaricare la pressione" (pagina 28) e infine effettuare la "Pulizia approfondita" (pagina 27).**
- **Assicurarsi che lo zucchero sia completamente sciolto. Si consiglia di utilizzare un dolcificante liquido.**

Panna montata troppo solida a causa di un eccessivo raffreddamento

- **Evitare il congelamento della panna montata.**

Panna montata troppo densa

- **Ridurre l'intensità e la frequenza dei cicli di agitazione alla successiva messa in funzione.**
- **Per la frequenza di agitazione consultare la tabella riportata in "Messa in funzione" (pagina 24).**

Pressione assente/insufficiente nell'apparecchio

- **Utilizzare solo capsule N_2O iSi originali.**
- **Non riutilizzare le capsule vuote e smaltirle immediatamente.**
- **Azionare l'apparecchio esclusivamente "a testa in giù" con il beccuccio per guarnire perpendicolare, altrimenti si verifica una perdita di pressione.**

Sono state utilizzate troppe capsule

- **"Scaricare la pressione" (pagina 28). Mettere nuovamente in funzione l'apparecchio.**
- **Per iSi (Mini) Easy Whip è necessaria solo 1 capsula N_2O iSi.**

► La panna dosata è troppo liquida

L'apparecchio è stato riempito eccessivamente

- **"Scaricare la pressione" (pagina 28). Estrarre il contenuto in eccesso. Mettere nuovamente in funzione l'apparecchio.**
- **Per la capacità massima vedere "Riempimento" (pagina 24).**

L'apparecchio è stato agitato troppo poco o non è stato agitato affatto

- **Per la frequenza di agitazione consultare la tabella riportata in "Messa in funzione" (pagina 24).**

La panna montata non è sufficientemente fredda

- **Dopo che iSi (Mini) Easy Whip è stato riempito, metterlo in frigorifero per almeno 1 – 2 ore.**

La panna ha un contenuto di grassi troppo ridotto

- **La panna deve avere un contenuto di grassi almeno del 30%.**

Non è stata utilizzata una capsula adatta

- **Utilizzare solo capsule N_2O iSi originali.**

► Il portacapsule si avvita con difficoltà

La capsula utilizzata non è adatta

- **Utilizzare solo capsule N_2O iSi originali.**

► La panna montata esce dal beccuccio per guarnire anche se non è stato premuto il pulsante

Intasamento causato da zucchero non sciolto
- **“Scaricare la pressione” (pagina 28) e infine effettuare la “Pulizia approfondita” (pagina 27).**
- **Assicurarsi che lo zucchero sia completamente sciolto. Si consiglia di utilizzare un dolcificante liquido.**

La valvola di dosaggio è stata danneggiata
- **Spedire l’apparecchio a iSi o al centro di assistenza.**

► La capsula N_2O non si apre

La capsula utilizzata non è adatta
- **Utilizzare solo capsule N_2O iSi originali.**

La capsula è stata inserita al contrario
- **Inserire correttamente la capsula (vedere la sequenza delle immagini riportata nella pagina pieghevole, punto 5).**

L’unità di foratura è stata danneggiata
- **Spedire l’apparecchio a iSi o al centro di assistenza.**

► Durante la messa in funzione fuoriesce del gas fra la bottiglia e la calotta

Manca la guarnizione della calotta
- **“Scaricare la pressione” (pagina 28). Inserire la guarnizione nella calotta.**

La guarnizione della calotta è stata danneggiata
- **“Scaricare la pressione” (pagina 28). Sostituire la guarnizione della calotta.**

La calotta non è stata serrata sufficientemente
- **Avvitare manualmente la calotta alla bottiglia secondo le istruzioni d’uso.**

Il bordo superiore del corpo della bottiglia è stato danneggiato
- **“Scaricare la pressione” (pagina 28). Spedire l’apparecchio a iSi o al centro di assistenza.**

Instructions de sécurité

- Ne jamais forcer pour exécuter les opérations décrites!
- Respecter les consignes de sécurité figurant sur l'emballage de la cartouche!
- Protéger les cartouches du rayonnement solaire et d'une chaleur supérieure à 50 °C!
- Ranger l'appareil et les cartouches hors de portée des enfants!
- N'utiliser l'appareil que lorsqu'il est rempli!
- Utiliser l'appareil exclusivement pour les emplois prévus par la présente notice d'utilisation!
- Aucune application cryogénique autorisée, p. ex. avec azote liquide.
- Ne combiner des têtes et des bouteilles que du même type d'appareil!
- Utilisez exclusivement des accessoires et des pièces de rechange originales iSi. L'utilisation de produits de marque tierces entraîne la perte des droits à garantie et l'application de la clause de non-responsabilité!
- Ne jamais visser la tête en biais!
- Ne jamais se pencher au-dessus de l'appareil pendant le vissage de la cartouche!
- Ne jamais dévisser la tête d'un appareil sous pression!
- N'utiliser qu'une seule cartouche à crème Chantilly iSi!
- Ne jamais réchauffer l'appareil iSi (Mini) Easy Whip!
- Ne jamais conserver l'appareil au congélateur!
- L'appareil est un contenant sous pression! S'il tombe au sol ou s'il est endommagé, il représente une source de danger potentielle et ne doit plus être réutilisé! Faire contrôler l'appareil par le service après-vente iSi.
- Ne démonter l'appareil iSi (Mini) Easy Whip qu'en respectant scrupuleusement les indications du « Nettoyage minutieux », page 37.
- Ne procéder à aucune modification sur le siphon iSi (Mini) Easy Whip. Toute modification dégage notre responsabilité et la perte de la garantie, en application de la clause de non-responsabilité!
- Afin d'éviter toute erreur d'utilisation, lire attentivement et conserver la notice d'utilisation!

iSi Easy Whip/iSi Mini Easy Whip

En achetant l'iSi (Mini) Easy Whip, vous avez choisi un produit iSi de qualité pour votre cuisine.

Votre iSi (Mini) Easy Whip est un spécialiste de la crème Chantilly. Il vous permettra de préparer en quelques secondes de délicieuses et légères crèmes Chantilly et de parfaitement doser les portions avec un avec bouton-poussoir. Placée au réfrigérateur, la crème Chantilly fraîche dans l'iSi (Mini) Easy Whip peut être utilisée pendant 10 jours.

 **ATTENTION** L'appareil iSi (Mini) Easy Whip n'est pas adapté aux préparations chaudes, soupes, sauces et espumas!

 **ATTENTION** N'utilisez que les cartouches crème Chantilly iSi d'origine, reconnaissables au logo rouge iSi.

Caractéristiques du produit

- Bouteille en aluminium avec surface laquée
- Contenance maximale 0.25 litre (Mini Easy Whip) ou 0.5 litre (Easy Whip)
- Bouton-poussoir pour un dosage fin
- Douille de garniture amovible pour un nettoyage hygiénique rapide après chaque utilisation
- Joint de tête avec bague intérieure pour une sortie plus facile
- Brosse de nettoyage ergonomique
- Non adapté pour le lave-vaisselle
- Non adapté à une utilisation professionnelle en gastronomie

Liste des composants

Désignation	Matériau
Siphon en aluminium	Aluminium, laqué intérieur et extérieur
Tête	Polybutylène téréphthalate (PBT), polyoxyméthylène (POM), silicone, caoutchouc nitrile (NBR), ressort en inox
Joint de tête	Élastomère thermoplastique (TPE)
Douille de garniture	Polyoxyméthylène (POM), caoutchouc nitrile (NBR)
Porte-cartouche	Polyoxyméthylène (POM)

Pièces de rechange

La vue éclatée permet de voir les pièces de rechange avec précision, cf. double-page.

Désignation	Numéro d'article
Douille de garniture	2215001
Joint de tête	2234001
Brosse de nettoyage	2236001
Porte-cartouche	2299001

Notice d'utilisation

REMARQUE: Avant la première utilisation, démonter tous les composants de l'appareil. Effectuer un nettoyage minutieux tel que décrit dans « Nettoyage minutieux » à la page 37.

OPÉRATIONS PRÉPARATOIRES

1. Retirer la douille de garniture avec la languette de la tête.
2. Vérifier si le joint de tête est bien en place dans la tête.

REMPLISSAGE

3. Remplir la bouteille avec la préparation.

REMARQUE: La contenance maximale est de 0.25 ou 0.5 litre. Respecter la marque extérieure de niveau de remplissage et l'identification figurant sur le fond de la bouteille. Ne pas dépasser cette contenance! L'espace restant est nécessaire pour obtenir un résultat optimal avec la crème. Utiliser un verre gradué.

Votre iSi (Mini) Easy Whip a été développé pour les amateurs de crème Chantilly pure, non frelatée. Si toutefois vous ne voulez pas renoncer au goût sucré, nous vous recommandons de n'utiliser que du sirop de sucre. En cas d'utilisation de sucre ou de produit type Cremfix; diluer entièrement auparavant dans un peu de crème afin d'éviter la formation de grumeaux.

MISE EN SERVICE

4. Visser la tête fermement et bien droite sur le corps de bouteille.

 **ATTENTION** Ne jamais visser la tête en biais!

5. Introduire la cartouche crème Chantilly iSi d'origine dans le porte-cartouche, tel qu'indiqué Fig. 5.
6. Visser le porte-cartouche contenant la cartouche sur la tête jusqu'à ce que le bruit du flux de la totalité du gaz de la cartouche soit audible.

 **ATTENTION** Ne pas se pencher au-dessus de l'appareil pendant le vissage de la cartouche!

 **ATTENTION** L'appareil est maintenant sous pression!

7. Agiter vigoureusement l'appareil.

REMARQUE: Pour obtenir la consistance optimale de la crème Chantilly, le nombre de cycles d'agitation est important. Si la bouteille est agitée trop longtemps ou trop souvent, le contenu risque de devenir trop ferme et de ne pas pouvoir être entièrement extrait!

Le nombre de cycles de secousses figure dans le tableau ci-après:

Préparation	Teneur en graisse	Cycles de secousses par cartouche
Crème fraîche	36% 33%	3 – 4 4 – 5
Crème longue conservation	32%	5 – 6

Pour un taux de matière grasse inférieur (au moins 30%) ou une consistance trop molle, agiter à nouveau plusieurs fois.

8. Dévisser le porte-cartouche et retirer la cartouche vide.

REMARQUE: Il est normal d'entendre un léger sifflement lors du dévissage du porte-cartouche.

REMARQUE: Une seule cartouche est nécessaire pour un remplissage.

9. Placer la douille de garniture sur la tête.

UTILISATION

10. Pour sortir la préparation, l'appareil doit être « la tête en bas » (douille de garniture verticale!) et le bouton actionné avec précaution.

REMARQUE: Utiliser le début de la préparation pour effectuer un test de consistance.

Conseils d'utilisation importants

GÉNÉRALITÉS

- Si l'appareil n'est pas utilisé verticalement avec la tête en bas, il peut se produire une perte de pression pouvant entraîner l'impossibilité de vider entièrement l'appareil.
- Remplir de crème à la température du réfrigérateur.

 **ATTENTION** Ne jamais conserver l'appareil dans le compartiment congélateur ou au congélateur!

- Sortir la crème de l'appareil juste avant sa dégustation.
- Conserver l'appareil à disposition au réfrigérateur avec la douille de garniture propre.

MAINTENANCE

- Les pièces de rechange sont disponibles à l'unité et peu onéreuses.

 **ATTENTION** Ne procéder à aucune modification sur le siphon iSi (Mini) Easy Whip!

- Pour les commandes de pièces de rechange, prenez contact avec votre revendeur. Il est également possible de commander les pièces en Autriche sur le site Internet www.isi.at.
- En cas de réparation, envoyer l'appareil complet.

CONSERVATION

Si l'appareil iSi (Mini) Easy Whip n'est pas immédiatement rempli une nouvelle fois, laisser sécher les composants à l'air dans un endroit propre (ne pas frotter avec un torchon). Conserver l'appareil iSi (Mini) Easy Whip à l'état démonté et ne saisir les composants nettoyés qu'avec les mains propres.

Nettoyage

 **ATTENTION** Avant le nettoyage, vérifier la compatibilité des matériaux avec les produits de nettoyage et de désinfection (voir «Liste des composants», page 33)!

REMARQUE: Pour le nettoyage, respecter le dosage correct de la solution de nettoyage ou de la solution de nettoyage et de désinfectant. La durée d'action et le choix de la température sont décisifs pour le résultat du nettoyage.

NETTOYAGE MINUTIEUX

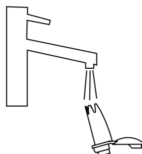
REMARQUE: Respecter l'ordre des images sur la dernière double-page!

1. Actionner le bouton jusqu'à ce que l'appareil soit entièrement vide. Dévisser la tête de la bouteille et retirer la douille de garniture.
2. Pour effectuer le nettoyage minutieux, retirer le joint de la tête.
3. Rincer la valve des deux côtés à l'eau potable chaude (maxi. 50 °C) et appuyer à fond sur le bouton plusieurs fois jusqu'à la butée (un «clic» doit être audible).
4. Pré-rincer les composants à l'eau potable chaude (pas d'eau brûlante), puis nettoyer à la main la douille de garniture avec un produit de nettoyage du commerce et une brosse. Retirer complètement les restes de graisse et de blanc d'oeuf!

REMARQUE: Ne jamais utiliser de produits abrasifs ou des éponges/brosses abrasives.

REMARQUE: Ne pas laver au lave-vaisselle et ne pas faire bouillir!

NETTOYAGE INTERMÉDIAIRE



La douille peut être retirée à tout moment pour un nettoyage intermédiaire nécessaire.

Résolution de problèmes

 **ATTENTION** Ne pas ouvrir par la force un appareil iSi (Mini) Easy Whip sous pression.

ÉVACUER LA PRESSION: Placer l'appareil en position verticale, maintenir un torchon sur l'orifice de sortie et actionner le bouton jusqu'à ce que la pression soit nulle dans l'appareil iSi (Mini) Easy Whip. Ne dévisser la tête de la bouteille que lorsque la bouteille est entièrement hors pression.

En cas d'obstruction de la valve, activer fermement le bouton jusqu'à ce qu'un «clic» soit audible, indiquant que le gaz peut s'échapper. N'activez le bouton de cette manière qu'en cas d'obstruction ou pour un nettoyage approfondi de l'appareil (page 37).

S'il est impossible de mettre la bouteille hors pression, envoyer l'appareil à iSi ou au service de maintenance!

► La crème Chantilly ne sort pas ou gicle hors de l'appareil

Obstruction par du sucre non dissous

- **« Évacuer la pression » (page 38) et effectuer ensuite un « Nettoyage minutieux » (page 37).**
- **S'assurer que le sucre est entièrement dissous. Nous recommandons l'utilisation d'un édulcorant liquide.**

La crème Chantilly est trop ferme en raison d'un refroidissement trop intense

- **Éviter de faire geler la crème Chantilly.**

Crème Chantilly trop ferme

- **Réduire l'intensité et la fréquence des cycles de secousses lors de la prochaine utilisation.**
- **Respecter le cycle de secousses du tableau figurant dans « Mise en service », (page 34).**

Absence de pression ou pression trop faible dans l'appareil

- **N'utiliser que des cartouches crème Chantilly iSi d'origine.**
- **Ne pas réutiliser les cartouches vides et les éliminer immédiatement.**
- **Pour éviter les pertes de pression, ne se servir de l'appareil que « tête en bas », avec la douille de garniture en position verticale.**

Le nombre de cartouches utilisées est trop important

- **« Évacuer la pression » (page 38). Remettre l'appareil en fonctionnement.**
- **Pour un siphon iSi (Mini) Easy Whip, 1 seule cartouche crème Chantilly iSi est nécessaire.**

► La crème Chantilly est trop liquide à la sortie

L'appareil a été trop rempli

- **« Évacuer la pression » (page 38). Vider le trop-plein de contenu. Remettre l'appareil en fonctionnement.**
- **Contenance maximale, voir « Remplissage » (page 34).**

L'appareil a été trop peu ou pas du tout agité

- **Respecter le cycle de secousses du tableau figurant dans « Mise en service », (page 34).**

La crème Chantilly n'est pas assez froide

- **Placer le siphon iSi (Mini) Easy Whip rempli pendant 1 à 2 heures au réfrigérateur.**

La teneur en matières grasses de la crème est trop faible

- **La teneur en matière grasses de la crème doit être au minimum de 30%.**

Une cartouche non adaptée a été utilisée

- **N'utiliser que des cartouches crème Chantilly iSi d'origine.**

► Difficultés pour dévisser le porte-cartouche

La cartouche utilisée n'est pas adaptée à l'appareil

- **N'utiliser que des cartouches crème Chantilly iSi d'origine.**

► Le bouton-poussoir n’a pas été activé et cependant la crème Chantilly s’échappe par la douille de garniture

Obstruction par du sucre non dissous

- **«Évacuer la pression» (page 38) et effectuer ensuite un «Nettoyage minutieux» (page 37).**
- **S’assurer que le sucre est entièrement dissous. Nous recommandons l’utilisation d’un édulcorant liquide.**

La valve de sortie a été endommagée

- **Envoyer l’appareil à iSi ou au service de maintenance**

► La cartouche crème Chantilly n’est pas perforée

La cartouche utilisée n’est pas adaptée à l’appareil

- **N’utiliser que des cartouches crème Chantilly iSi d’origine.**

La cartouche a été placée à l’envers

- **Positionner la cartouche correctement (voir la suite d’illustrations de la double-page, opération 5).**

Le dispositif de perçage a été endommagé

- **Envoyer l’appareil à iSi ou au service de maintenance.**

► Lors de la mise en service, du gaz s’échappe entre la bouteille et la tête

Absence de joint de tête

- **«Évacuer la pression» (page 38). Placer un joint dans la tête.**

Le joint de tête a été endommagé

- **«Évacuer la pression» (page 38). Échanger le joint de tête.**

La tête n’a pas été suffisamment vissée

- **Visser la tête sur la bouteille conformément à la notice d’utilisation.**

Le bord supérieur du corps de bouteille est endommagé

- **«Évacuer la pression» (page 38). Envoyer l’appareil à iSi ou au service de maintenance.**

Indicaciones de seguridad

- No fuerce el aparato.
- Siga las normas de seguridad del embalaje de la cápsula.
- Proteja el aparato de los rayos del sol y de temperaturas superiores a 50 °C.
- Conserve el aparato y las cápsulas fuera del alcance de los niños.
- Ponga el aparato en marcha sólo cuando esté lleno.
- Utilice el aparato únicamente para los fines indicados en este manual de instrucciones.
- No se permite el uso de aplicaciones criogénicas (por ejemplo, con nitrógeno líquido).
- Combine solamente cabezales del sifón y botellas que pertenezcan al mismo tipo de aparato.
- Utilice únicamente piezas de repuesto y accesorios originales de iSi. El uso de productos de otros fabricantes supone la anulación de la garantía y la consecuente exención de responsabilidad.
- No enrosque el cabezal del sifón oblicuamente.
- No se incline sobre el aparato al enroscar la cápsula.
- No desenrosque el cabezal del sifón cuando el aparato esté bajo presión.
- Use únicamente 1 cápsula para nata iSi.
- No caliente el iSi (Mini) Easy Whip.
- No conserve el aparato lleno en el compartimento de congelados o en el congelador.
- El aparato es un recipiente a presión. Si se cae o deteriora puede resultar peligroso, de modo que no se podrá utilizar de nuevo. El servicio de asistencia técnica de iSi efectuará una revisión del aparato.
- Desmonte el iSi (Mini) Easy Whip sólo como se indica en el punto “Limpieza a fondo”, página 47.
- No efectúe ninguna modificación en el iSi (Mini) Easy Whip. En caso contrario, provocará la anulación de la garantía y la consecuente exención de responsabilidad.
- Lea detenidamente y conserve el manual de instrucciones para prevenir errores de uso.

iSi Easy Whip/iSi Mini Easy Whip

Con la adquisición de iSi (Mini) Easy Whip, usted ha elegido un producto de calidad iSi para su hogar.

Su iSi (Mini) Easy Whip es un especialista en la preparación de nata montada. Con él podrá preparar nata montada ligera o esponjosa en cuestión de segundos y dosificarla de forma óptima con el botón de presión. La nata fresca se puede conservar refrigerada hasta 10 días en el iSi (Mini) Easy Whip.

 **ATENCIÓN** El iSi (Mini) Easy Whip no está indicado para preparaciones calientes, sopas, salsas, postres ni espumas.

 **ATENCIÓN** Utilice solamente cápsulas para nata iSi originales, reconocibles a través del logotipo iSi rojo.

Propiedades del producto

- Botella de aluminio de alta calidad con superficie barnizada
- Capacidad máx. de 0.25 litros (Mini Easy Whip) o 0.5 litros (Easy Whip)
- Botón de presión para una dosificación más fina
- Boquilla de decoración desmontable para una limpieza rápida e higiénica después de cada uso
- Junta del cabezal con anillo interior para una extracción fácil
- Cepillo de limpieza de fácil uso
- No apto para el lavavajillas
- No apto para el uso profesional en la gastronomía

Lista de materiales

Nombre	Material
Botella de aluminio	Aluminio, barnizado en el interior y en el exterior
Cabezal del sifón	Polibutilenotereftalato (PBT), polioximetileno (POM), silicona, caucho nitrílico (NBR), muelle de acero inoxidable
Junta del cabezal	Elastómero termoplástico (ETP)
Boquilla de decoración	Polioximetileno (POM), caucho nitrílico (NBR)
Portacápsulas	Polioximetileno (POM)

Piezas de repuesto

Las piezas de repuesto se pueden ver mediante una vista detallada; consulte la página derecha.

Nombre	Número de artículo
Boquilla de decoración	2215001
Junta del cabezal	2234001
Cepillo de limpieza	2236001
Portacápsulas	2299001

Modo de empleo

ADVERTENCIA: Antes del primer uso, desmonte el aparato de modo que los componentes queden separados. Lleve a cabo una limpieza a fondo tal y como se describe en el apartado “Limpieza a fondo” en la página 47.

OPERACIONES PREPARATORIAS

1. Retire la boquilla de decoración con anilla del cabezal.
2. Compruebe que la junta del cabezal esté colocada en el cabezal del sifón.

LLENADO

3. Llene la botella con el preparado.

ADVERTENCIA: El volumen de llenado máximo es de 0.25 o 0.5 litros. Tenga en cuenta la línea de llenado exterior y la señalización en el fondo de la botella. No la sobrellene. El espacio vacío restante es necesario para obtener un resultado óptimo. Utilice un vaso graduado.

El iSi (Mini) Easy Whip se ha desarrollado para los amantes de la nata montada pura y auténtica. Si no desea renunciar al dulce, le recomendamos que utilice únicamente sirope de azúcar. Si utiliza azúcar o estabilizador de nata, disuélvalo por completo en un poco de nata removiéndolo antes del llenado para evitar la formación de grumos.

PUESTA EN MARCHA

4. Enrosque el cabezal del sifón de manera recta y firme en la botella.

 **ATENCIÓN** No enrosque el cabezal del sifón oblicuamente.

5. Coloque una cápsula para nata iSi original en el portacápsulas, tal y como se muestra en la fig. 5.
6. Enrosque el portacápsulas, con la cápsula colocada en el cabezal del sifón hasta que se oiga que todo el contenido de la cápsula ha entrado.



No se incline sobre el aparato mientras esté enroscando la cápsula.



El aparato está ahora bajo presión.

7. Agite el aparato enérgicamente.

ADVERTENCIA: La cantidad de veces que se agita el aparato es importante para obtener nata montada con una consistencia óptima. Si se agita demasiado tiempo o demasiado a menudo, el contenido se volverá demasiado duro y no se podrá sacar.

Tenga en cuenta la siguiente tabla sobre la frecuencia de agitación:

Tipo de nata	Contenido de grasa	Frecuencia de agitación por cápsula
Nata fresca	36% 33%	3 – 4 4 – 5
Nata de larga vida	32%	5 – 6

Vuelva a agitar en caso de que haya poco contenido de grasa (mínimo 30%) o una consistencia demasiado blanda.

8. Desenrosque el portacápsulas y deseche la cápsula vacía.

ADVERTENCIA: Desenrosque el portacápsulas y deseche la cápsula vacía.

ADVERTENCIA: Se necesita una cápsula para un llenado.

9. Coloque la boquilla de decoración en el cabezal del sifón.

MANEJO

10. Para la dosificación, mantenga el aparato “de cabeza” (con la boquilla de decoración en posición vertical) y presione ligeramente el botón.

ADVERTENCIA: Utilice la primera extracción para probar la consistencia.

Instrucciones importantes de uso

GENERALES

- Si no utiliza el sifón verticalmente con el cabezal hacia abajo se puede perder presión, con lo cual no es posible vaciar completamente el aparato.
- Llene con nata montada a temperatura del frigorífico.

 **ATENCIÓN** No conserve el aparato lleno en el compartimento de congelados o en el congelador.

- Retire la nata montada del aparato poco antes de su consumo.
- Tenga preparado en el frigorífico el aparato con la boquilla de decoración limpia.

SERVICIO

- Las piezas de repuesto están disponibles por separado y a un precio asequible.

 **ATENCIÓN** No efectúe ninguna modificación en el iSi (Mini) Easy Whip.

- Para encargar piezas de repuesto diríjase a su especialista. En Austria, están también disponibles en www.isi.at.
- En caso de reparación, envíe siempre el aparato completo.

CONSERVACIÓN

Si no se va a llenar el iSi (Mini) Easy Whip durante un tiempo, deje que los componentes se sequen al aire en un sitio limpio (no frote con un paño). Conserve el iSi (Mini) Easy Whip desmontado y lávese las manos antes de tocar las piezas limpias (desinfectadas).

Limpieza

 **ATENCIÓN** Antes de llevar a cabo la limpieza, compruebe la compatibilidad de materiales de las soluciones limpiadora y desinfectante que se utilicen (consulte la “Lista de materiales”, página 43).

ADVERTENCIA: Durante la limpieza utilice siempre una dosis correcta de solución limpiadora o de las soluciones limpiadora y desinfectante combinadas. El tiempo y la temperatura elegida son decisivos para el resultado final de la limpieza.

LIMPIEZA A FONDO

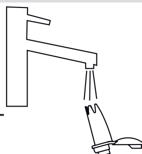
ADVERTENCIA: Siga la sucesión de imágenes a la derecha de la siguiente página.

1. Mantenga el botón accionado hasta que el aparato esté completamente vacío. Desenrosque el cabezal del sifón de la botella y retire la boquilla de decoración.
2. Saque la junta del cabezal para la limpieza a fondo.
3. Limpie la válvula por ambos lados con agua potable corriente caliente (máx. 50 °C), mientras tanto presione el botón repetidas veces hasta el tope (sonido de encaje “clic”).
4. Realice una primera limpieza a mano de los componentes con agua potable caliente (¡que no queme!) y un detergente habitual; a continuación, limpie la boquilla de decoración con el cepillo de limpieza. Elimine completamente la grasa y los restos de clara de huevo.

ADVERTENCIA: No utilice en ningún caso productos abrasivos o esponjas/cepillos que rasquen.

ADVERTENCIA: No lave el aparato en el lavavajillas ni en agua hirviendo.

LIMPIEZA FRECUENTE



La boquilla de decoración requiere una limpieza frecuente. Se puede retirar siempre que se desee con este fin.

Reparación de averías

 **ATENCIÓN** No abra el iSi (Mini) Easy Whip a la fuerza cuando esté bajo presión.

SALIDA DE LA PRESIÓN: Coloque el aparato en posición vertical, mantenga un paño encima de la boca y accione el botón hasta que ya no quede presión dentro del iSi (Mini) Easy Whip. A continuación, ya puede desenroscar el cabezal de la botella.
Si se obstruye la válvula, mantenga pulsado el botón hasta oír un "clic" de cierre. De esta forma se expulsará el gas. Este botón solo se debe pulsar de esta forma en caso de obstrucción o si se va a proceder a hacer una limpieza en profundidad del dispositivo (página 47).
En caso de no poder disminuir la presión, envíe el aparato a iSi o al servicio de asistencia técnica.

► La nata no se puede sacar o el aparato salpica

Obstrucción causada por azúcar no disuelto
- **Lleve a cabo una "Salida de la presión" (página 48) y, a continuación, una "Limpieza a fondo" (página 47).**
- **Asegúrese de que el azúcar está completamente diluido. Recomendamos utilizar edulcorante líquido.**

Nata demasiado rígida a causa de un enfriamiento demasiado intenso
- **Evite que la nata se congele.**

Nata demasiado consistente
- **Reduzca la intensidad y la frecuencia del ciclo de agitaciones la próxima vez que ponga en marcha el aparato.**
- **Respete la frecuencia de agitación de la tabla "Puesta en marcha" (página 44).**

El aparato no tiene presión/tiene muy poca presión

- **Utilice únicamente cápsulas para nata originales iSi.**
- **No reutilice las cápsulas vacías y deséchelas de inmediato.**
- **Active el aparato siempre "de cabeza" y con la boquilla de decoración en posición vertical, ya que de lo contrario perderá presión.**

Se han utilizado demasiadas cápsulas

- **"Salida de la presión" (página 48). Ponga el aparato de nuevo en marcha.**
- **Para su iSi (Mini) Easy Whip sólo necesita 1 cápsula para nata iSi.**

► La nata extraída es demasiado líquida

Se ha llenado demasiado el aparato

- **"Salida de la presión" (página 48). Vierta el contenido sobrante. Ponga el aparato de nuevo en marcha.**
- **Respecto al volumen de llenado máximo, consulte el apartado "Llenado" (página 44).**

El aparato no se ha agitado o se ha agitado muy poco

- **Respete la frecuencia de agitación de la tabla "Puesta en marcha" (página 44).**

La nata no está lo suficientemente fría

- **Coloque el iSi (Mini) Easy Whip lleno durante al menos 1 o 2 horas en el frigorífico.**

La nata no tiene suficiente materia grasa

- **La nata debe tener una materia grasa de al menos el 30%.**

Se utilizó una cápsula que no es la adecuada

- **Utilice únicamente cápsulas para nata originales iSi.**

► Cuesta enroscar el portacápsulas

La cápsula utilizada no es apropiada

- **Utilice únicamente cápsulas para nata originales iSi.**

► No se ha accionado el botón de presión, sin embargo sale nata de la boquilla de decoración

Obstrucción causada por azúcar no disuelto

- **Lleve a cabo una “Salida de la presión” (página 48) y, a continuación, una “Limpieza a fondo” (página 47).**
- **Asegúrese de que el azúcar está completamente diluido. Recomendamos utilizar edulcorante líquido.**

Se ha dañado la válvula de extracción

- **Envíe el aparato a iSi o al servicio de asistencia técnica.**

► La cápsula para nata no se vacía

La cápsula utilizada no es apropiada

- **Utilice únicamente cápsulas para nata originales iSi.**

La cápsula se ha colocado al revés

- **Coloque la cápsula correctamente (consulte la sucesión de imágenes en la página derecha, paso 5).**

Se ha estropeado la unidad de vaciado

- **Envíe el aparato a iSi o al servicio de asistencia técnica.**

► Al poner al aparato en marcha se escapa gas entre la botella y el cabezal

Falta la junta del cabezal

- **“Salida de la presión” (página 48). Coloque la junta del cabezal en el cabezal.**

Se ha dañado la junta del cabezal

- **“Salida de la presión” (página 48). Reemplace la junta del cabezal.**

El cabezal no se ha enroscado con suficiente firmeza

- **Enrosque el cabezal firmemente en la botella según el manual de instrucciones.**

El borde superior de la botella se ha dañado

- **“Salida de la presión” (página 48). Envíe el aparato a iSi o al servicio de asistencia técnica.**

Avisos de segurança

- Nunca force!
- Observe as instruções de segurança da embalagem da cápsula!
- Não submeta as cápsulas à luz do sol ou a temperaturas acima de 50 °C!
- Mantenha os utensílios e as cápsulas longe do alcance de crianças!
- Coloque o utensílio em funcionamento apenas quando o mesmo estiver cheio!
- Utilize o utensílio apenas para os fins previstos nestas instruções de uso!
- Aplicações criogénicas, por exemplo: com nitrogénio líquido não são permitidas.
- Combine apenas cabeçotes e garrafas do mesmo tipo de utensílio!
- Utilize somente acessórios e peças de reposição originais iSi. A utilização de outros fabricantes leva à perda da garantia e resultam na exclusão da responsabilidade!
- Nunca rosqueie o cabeçote da garrafa de forma inclinada!
- Ao rosquear a cápsula, não se debruce sobre o utensílio!
- Nunca rosqueie o cabeçote da garrafa de um utensílio que esteja sob pressão!
- Utilize apenas 1 cápsula para chantilly da iSi!
- Nunca aqueça o iSi (Mini) Easy Whip!
- Não coloque o utensílio cheio no freezer ou congelador!
- O utensílio é um recipiente sob pressão! Quedas e danos geram uma possibilidade de perigo e, nesses casos, o utensílio não deve mais ser utilizado! O utensílio foi testado pelo centro de manutenção da iSi.
- A desmontagem do iSi (Mini) Easy Whip deve ser feita sempre de acordo com a seção “Limpeza completa”, página 57.
- Não faça alterações no iSi (Mini) Easy Whip. Isso causa o anulamento da garantia, ficando o fabricante isento de responsabilidade nesses casos!
- Leia e guarde cuidadosamente as instruções de uso relacionadas a medidas de prevenção quanto a erros de utilização!

iSi Easy Whip/iSi Mini Easy Whip

O iSi (Mini) Easy Whip é um produto de qualidade iSi para uso doméstico.

O seu iSi (Mini) Easy Whip é um especialista em chantilly. Com ele, você pode, em poucos segundos, preparar um chantilly leve e espumoso e dosá-lo por meio de um botão de pressão. Se refrigerado, o chantilly fresco pode ser conservado no iSi (Mini) Easy Whip por até 10 dias.



O iSi (Mini) Easy Whip não deve ser utilizado para pratos quentes, sopas, molhos, sobremesas ou espumas!



Utilize apenas cápsulas para chantilly originais da iSi, as quais podem ser reconhecidas pelo logotipo vermelho da iSi.

Características do produto

- Garrafa de alumínio de alta qualidade com superfície pintada
- Volume de enchimento máximo de 0.25 litros (Mini Easy Whip) ou 0.5 litros (Easy Whip).
- Botão de pressão para dosagem precisa
- Bico para decoração removível a fim de possibilitar uma limpeza rápida e eficaz após cada utilização
- Vedação da garrafa com anel interno para uma fácil remoção
- Escova de limpeza de fácil utilização
- Não vai à lava-louças
- Inadequado para uso profissional na área gastronômica

Lista de materiais

Designação	Material
Garrafa de alumínio	Alumínio, pintura interna e externa
Cabeçote da garrafa	Polibutileno tereftalato (PBT), polioximetileno (POM), silicone, borracha nitrílica (NBR), mola de aço inox
Vedação da garrafa	Elastômero termoplástico (TPE)
Bico para decoração	Polioximetileno (POM), borracha nitrílica (NBR)
Suporte da cápsula	Polioximetileno (POM)

Peças sobressalentes

As peças sobressalentes podem ser visualizadas através da vista explosiva, vide página complementar.

Designação	Número de peça
Bico para decoração	2215001
Vedação da garrafa	2234001
Escova de limpeza	2236001
Suporte da cápsula	2299001

Instruções de uso

OBSERVAÇÃO: Antes de utilizar o utensílio pela primeira vez, desmonte-o em peças individuais. Faça uma limpeza completa conforme a seção “Limpeza completa”, na página 57.

PREPARATIVOS

1. Remova o bico para decoração juntamente com o encaixe do cabeçote.
2. Verifique se a vedação da garrafa está posicionada no cabeçote da mesma.

ENCHIMENTO

3. Encha a garrafa com a mistura.

OBSERVAÇÃO: A capacidade máxima é de 0.25 ou 0.5 litros. Observe a linha de enchimento exterior e a indicação no fundo da garrafa. Não encha além da capacidade! O espaço vazio remanescente é necessário para possibilitar um resultado ideal de batimento. Utilize um recipiente medidor.

O iSi (Mini) Easy Whip foi desenvolvido para apreciadores do autêntico chantilly puro. Entretanto, caso deseje adoçar o seu chantilly, aconselhamos o uso de xarope de açúcar, somente. Ao utilizar açúcar ou outras substâncias para o endurecimento do chantilly, dissolva-as completamente em um pouco de chantilly para evitar a formação de grumos.

ACIONAMENTO

4. Rosqueie o cabeçote na garrafa de forma reta e firme, com as mãos.

 **ATENÇÃO** Nunca rosqueie o cabeçote da garrafa de forma inclinada!

5. Introduza uma cápsula para chantilly original da iSi no suporte de cápsula, conforme indicado na ilustração 5.
6. Rosqueie o suporte contendo a cápsula no cabeçote da garrafa até perceber, através do ruído, que todo o conteúdo da cápsula foi introduzido.

 **ATENÇÃO** Ao rosquear a cápsula, não se debruce sobre o utensílio!



O utensílio está sob muita pressão!

7. Agite bem o utensílio.

OBSERVAÇÃO: A quantidade de ciclos de agitação é importante para proporcionar uma consistência ideal ao chantilly. Se a garrafa for agitada por muito tempo ou muitas vezes, o conteúdo ficará muito consistente e não poderá mais ser completamente removido!

Consulte a tabela a seguir com relação à frequência de agitação:

Tipo de chantilly	Teor de gordura	Frequência de agitação por cápsula
Chantilly fresco	36% 33%	3 – 4 4 – 5
Chantilly longa vida	32%	5 – 6

Em caso de baixo teor de gordura (mínimo de 30%) ou consistência muito mole, agite mais, se necessário.

8. Desrosqueie o suporte da cápsula e descarte a cápsula vazia.

OBSERVAÇÃO: Um leve chiado ao desrosquear o suporte da cápsula é inerente ao sistema.

OBSERVAÇÃO: É necessária apenas 1 cápsula para cada enchimento.

9. Posicione o bico para decoração no cabeçote da garrafa.

UTILIZAÇÃO

10. Para a remoção do chantilly, o utensílio deve ser segurado de cabeça para baixo (bico para decoração na vertical!) e o botão deve ser pressionado suavemente.

OBSERVAÇÃO: Aproveite a primeira retirada para testar a consistência.

Instruções de uso importantes

GERAL

- Se o utensílio não for acionado na vertical com o cabeçote para baixo, pode haver perda de pressão, resultando na impossibilidade de esvaziá-lo completamente.
- Utilize chantilly resfriado à temperatura de geladeira para encher a garrafa.



Não coloque o utensílio cheio no freezer ou congelador!

- Retire o chantilly do utensílio o mais breve possível da utilização do mesmo.
- Mantenha o utensílio na geladeira com o bico para decoração limpo.

MANUTENÇÃO

- As peças sobressalentes podem ser adquiridas individualmente e a baixo custo.



Não faça alterações no iSi (Mini) Easy Whip!

- Para encomendar peças sobressalentes, procure o seu distribuidor. Na Áustria, também é possível em www.isi.at.
- Em caso de reparos, envie sempre o utensílio completo.

ARMAZENAMENTO

Se o iSi (Mini) Easy Whip não for enchido novamente, deixe as peças secarem naturalmente em local limpo (não seque com toalha). Guarde o iSi (Mini) Easy Whip desmontado e, após a limpeza, toque as peças apenas com as mãos limpas.

Limpeza

 **ATENÇÃO** Antes da limpeza, deve ser verificado se os detergentes e desinfectantes são adequados para os materiais do sifão (consultar a “Lista de materiais”, página 53)!

OBSERVAÇÃO: Ao lavar, assegurar que é utilizada a dose correcta de detergente ou da solução combinada de detergente e desinfectante. O tempo de actuação e a temperatura seleccionada são determinantes para o resultado da limpeza.

LIMPEZA COMPLETA

OBSERVAÇÃO: Observe a seqüência de figuras na página complementar final!

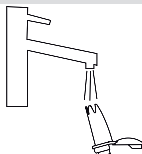
1. Acione o botão até que o aparelho esteja completamente vazio. Desrosqueie o cabeçote da garrafa e retire o bico para decoração.
2. Para a limpeza completa, remova a vedação da garrafa.
3. Enxágue a válvula com água limpa, morna e corrente (no máximo 50 °C) em ambos os lados. Enquanto isso, pressione o botão firmemente e até o final diversas vezes (som de clique).
4. Lave as peças manualmente com água limpa morna (não quente!) e detergente comum, e limpe o bico para decoração com a escova. Remova os restos de gordura e proteína!

OBSERVAÇÃO: Nunca utilize produtos abrasivos ou esponjas e buchas ásperas.

OBSERVAÇÃO: Não os ferva nem lave em lava-louças!

LIMPEZA INTERMEDIÁRIA

O bico para decoração pode ser removido sempre para limpezas intermediárias.



Solução de problemas

 **ATENÇÃO** Não faça força para abrir o iSi (Mini) Easy Whip quando ele estiver sob pressão.

DESPRESSURIZAÇÃO: Mantenha o utensílio na vertical, segure uma toalha sobre o escape e pressione o botão até que não haja mais pressão no interior do iSi (Mini) Easy Whip. Remova o cabeçote da garrafa apenas após esse procedimento.
Em caso de entupimento da válvula, a cabeça deve ser pressionada com força, de forma que se possa ouvir um estalo “click” e o gás possa escapar. Pressione a cabeça dessa forma apenas em caso de entupimento ou para a limpeza minuciosa do aparelho (página 57).
Caso não seja possível despressurizar o utensílio, envie-o à iSi ou a um centro de manutenção!

► O chantilly não pode ser removido ou o utensílio o esguicha

Entupimento devido a açúcar não dissolvido
- **Faça a “Despressurização” (página 58) e, em seguida, a “Limpeza completa“ (página 57).**
- **Certifique-se de que o açúcar foi completamente dissolvido. Recomendamos a utilização de adoçantes líquidos.**

Chantilly muito rígido devido a resfriamento excessivo
- **Evite o congelamento do chantilly.**

Chantilly com consistência muito firme
- **Diminua a intensidade e a frequência de agitação ao utilizar novamente o utensílio.**
- **Observe a frequência de agitação mencionada na tabela em “Acionamento” (página 54).**

Pouca ou nenhuma pressão no utensílio

- **Utilize apenas cápsulas para chantilly originais da iSi.**
- **Não reutilize cápsulas vazias e descarte-as imediatamente após o uso.**
- **Utilize o utensílio apenas “de cabeça para baixo”, com o bico para decoração na vertical. Do contrário, pode haver perda de pressão.**

Excesso de cápsulas utilizadas

- **“Despressurização” (página 58). Acione novamente o utensílio.**
- **1 cápsula para chantilly iSi já é suficiente para o seu iSi (Mini) Easy Whip.**

► Chantilly liberado com consistência muito líquida

O utensílio foi enchido além do nível

- **“Despressurização” (página 58). Remova o conteúdo em excesso. Acione novamente o utensílio.**
- **Para ver a capacidade máxima de enchimento, consulte a seção “Enchimento” (página 54).**

O utensílio não foi agitado ou então não o suficiente

- **Observe a frequência de agitação mencionada na tabela em “Acionamento” (página 54).**

O chantilly não está suficientemente frio

- **Mantenha o iSi (Mini) Easy Whip cheio na geladeira por pelo menos 1 – 2 horas.**

O chantilly tem um teor de gordura muito baixo

- **O chantilly deve ter um teor de gordura de pelo menos 30%.**

Foi utilizada uma cápsula inadequada

- **Utilize apenas cápsulas para chantilly originais da iSi.**

► Dificuldade para rosquear o suporte da cápsula

A cápsula utilizada é inadequada

- **Utilize apenas cápsulas para chantilly originais da iSi.**

►Apesar de o botão não estar pressionado, o chantilly escapa pelo bico para decoração

Entupimento devido a açúcar não dissolvido

- **Faça a "Despressurização" (página 58) e, em seguida, a "Limpeza completa" (página 57).**
- **Certifique-se de que o açúcar foi completamente dissolvido. Recomendamos a utilização de adoçantes líquidos.**

A válvula de liberação foi danificada

- **Envie o utensílio à iSi ou a um centro de manutenção.**

►A cápsula para chantilly não é perfurada

A cápsula utilizada é inadequada

- **Utilize apenas cápsulas para chantilly originais da iSi.**

A cápsula foi inserida incorretamente

- **Insira a cápsula corretamente (vide sequência de desenhos da página complementar, passo 5).**

A unidade de perfuração foi danificada

- **Envie o utensílio à iSi ou a um centro de manutenção.**

►Durante o acionamento, há vazamento de gás entre a garrafa e o cabeçote

Falta a vedação da garrafa

- **"Despressurização" (página 58). Posicione a vedação da garrafa no cabeçote.**

A vedação da garrafa foi danificada

- **"Despressurização" (página 58). Substitua a vedação do cabeçote.**

O cabeçote não foi rosqueada firme o suficiente

- **Rosqueie manualmente o cabeçote na garrafa conforme as instruções de uso.**

A extremidade superior do corpo da garrafa foi danificada

- **"Despressurização" (página 58). Envie o utensílio à iSi ou a um centro de manutenção.**

Veiligheidsadvies

- Nooit geweld gebruiken!
- Veiligheidsvoorschriften op de verpakking van de capsule in acht nemen!
- Capsules niet blootstellen aan zonnestraling en verhitting boven 50 °C!
- Apparaten en capsules buiten het bereik van kinderen bewaren!
- Uitsluitend een gevuld apparaat in gebruik nemen!
- Apparaat uitsluitend voor de in deze handleiding genoemde doeleinden gebruiken!
- Geen cryogene-toepassingen, bijv. met vloeibaar stikstof, toegestaan.
- Uitsluitend de kop en de fles van hetzelfde apparaattype combineren!
- Gebruik uitsluitend originele iSi-accessoires en reserveonderdelen. Het gebruik van vreemde producten leidt tot het vervallen van de garantie en er wordt geen aansprakelijkheid meer aanvaard!
- De kop nooit scheef erop schroeven!
- Bij het erin schroeven van de capsule niet over het apparaat buigen!
- De kop van een onder druk staand apparaat nooit eraf schroeven!
- Maar 1 iSi-roomcapsule gebruiken!
- iSi (Mini) Easy Whip nooit verhitten!
- Gevuld apparaat nooit in de geïntegreerde vriezer of in de diepvries bewaren!
- Het apparaat is een houder onder druk! Na een val of beschadiging wordt het apparaat een gevarenbron en mag het niet meer worden gebruikt! Het apparaat door een servicepunt van iSi laten nakijken.
- De iSi (Mini) Easy Whip mag alleen worden gedemonteerd volgens punt „Grondige reiniging“, bladzijde 67.
- Breng geen veranderingen aan de iSi (Mini) Easy Whip aan. Hierdoor vervalt de garantie en wordt geen aansprakelijkheid meer aanvaard!
- Lees ter vermijding van bedieningsfouten de handleiding goed door en bewaar deze zorgvuldig!

iSi Easy Whip/iSi Mini Easy Whip

Met de iSi (Mini) Easy Whip heeft u gekozen voor een iSi-kwaliteitsproduct voor het huishouden.

Uw iSi (Mini) Easy Whip is een slagroomspecialist. U kunt in enkele seconden luchtig-lichte slagroom bereiden en met een druk op de knop perfect doseren. De verse slagroom blijft gekoeld in de iSi (Mini) Easy Whip tot 10 dagen houdbaar.



De iSi (Mini) Easy Whip is niet geschikt voor warme toepassingen, soepen, sauzen, desserts of espumas!



Gebruik alleen de originele iSi-roomcapsules, herkenbaar aan het rode iSi-logo.

Producteigenschappen

- Hoogwaardige aluminiumfles met gelakt oppervlak
- Max. vulvolume 0.25 liter (Mini Easy Whip) resp. 0.5 liter (Easy Whip)
- Drukknop voor nauwkeurig doseren
- Afneembaar spuitmondje voor garneren voor hygiënische snelreiniging na elk gebruik
- Koppakking met binnenring voor gemakkelijke verwijdering
- Gebruiksvriendelijke reinigingsborstel
- Niet geschikt voor de vaatwasser
- Niet geschikt voor professioneel gebruik in de horeca

Materiaallijst

Aanduiding	Materiaal
Aluminium fles	Aluminium, binnen en buiten gelakt
Kop	Polybutyleentereftalaat (PBT), polyoxymethyleen (POM), silicon, nitrilrubber (NBR), RVS-veer
Koppakking	Thermoplastisch elastomeer (TPE)
Spuitmondje voor garneren	Polyoxymethyleen (POM), nitrilrubber (NBR)
Capsulehouder	Polyoxymethyleen (POM)

Reserveonderdelen

De reserveonderdelen staan aangegeven op de open-gewerkte tekening; zie uitklapbladzijde.

Aanduiding	Artikelnummer
Spuitmondje voor garneren	2215001
Koppakking	2234001
Reinigingsborstel	2236001
Capsulehouder	2299001

Gebruiksaanwijzing

OPMERKING: Voorafgaand aan het eerste gebruik van het apparaat dienen de afzonderlijke productonderdelen te worden gedemonteerd. Basisreiniging uitvoeren zoals beschreven in „Grondige reiniging“ op bladzijde 67.

VOORBEREIDENDE WERKZAAMHEDEN

1. Spuitmondje voor garneren met lus van de kop aftrekken.
2. Controleer of de koppakking in de kop is geplaatst.

VULLEN

3. Fles met de ingrediënten vullen.

OPMERKING: De maximale vulhoeveelheid bedraagt 0.25 resp. 0.5 liter. Let op de buitenste vullijn en de markering op de flesbodem. Niet overmatig vullen! De resterende lege ruimte is nodig voor een optimaal klopresultaat. Gebruik een maatbeker.

Uw iSi (Mini) Easy Whip werd voor liefhebbers van pure, onvervalste slagroom ontwikkeld. Mocht u er toch zoetigheid aan willen toevoegen, dan adviseren wij om alleen suikersiroop te gebruiken. Bij gebruik van suiker of slagroomstabilisator deze voor het vullen in een beetje slagroom erdoor roeren en helemaal laten oplossen, om klontervorming te voorkomen.

INGEBRUIKNAME

4. De kop recht en handvast op de fles schroeven.

 **PAS OP** De kop nooit scheef erop schroeven!

5. Originele iSi-slagroomcapsule, zoals op afb. 5 afgebeeld, in de capsulehouder plaatsen.
6. Capsulehouder met geplaatste capsule op de kop schroeven totdat de volledige capsule-inhoud hoorbaar naar binnen is gestroomd.



Buig tijdens het inschroeven van de capsule niet over het apparaat!



Apparaat staat nu onder druk!

7. Apparaat krachtig schudden.

OPMERKING: Voor de optimale consistentie van de slagroom is het aantal schudcycli belangrijk. Wordt er te lang of te vaak geschud, dan wordt de inhoud te vast en kan deze niet meer zonder restanten worden verwijderd!

Raadpleeg voor de schudfrequentie de volgende tabel:

Soort room	Vetgehalte	Schudfrequentie per capsule
Verse room	36% 33%	3 – 4 4 – 5
Houdbare room	32%	5 – 6

Bij een laag vetgehalte (minstens 30%) of een te zachte consistentie zonodig naschudden.

8. Capsulehouder eraf schroeven en de lege capsule wegwerpen.

OPMERKING: Een zacht sissen bij het eraf schroeven van de capsulehouder is normaal.

OPMERKING: Er is slechts 1 capsule voor een vulling nodig.

9. Spuitmondje voor garneren op de kop zetten.

BEDIENING

10. Voor het verwijderen moet het apparaat „voorover“ worden gehouden (spuitmondje voor garneren verticaal!) en de knop bediend worden.

OPMERKING: Gebruik de eerste portie voor het testen van de consistentie.

Belangrijke gebruiksinstructies

ALGEMEEN

- Wordt het apparaat niet verticaal met de kop naar beneden bediend, dan kan druk verloren gaan, waardoor het apparaat niet helemaal leeg kan worden gemaakt.
- Slagroom op koelkasttemperatuur vullen.



Gevuld apparaat nooit in de geïntegreerde vriezer of in de diepvries bewaren!

- Slagroom zo kort mogelijk voor het gebruik uit het apparaat halen.
- Apparaat met gereinigd spuitmondje voor garneren in de koelkast klaarzetten.

SERVICE

- Reserveonderdelen zijn apart en tegen geringe kosten verkrijgbaar.



Breng geen veranderingen aan de iSi (Mini) Easy Whip aan!

- Neem contact op met uw vakhandelaar als u reserveonderdelen wilt bestellen. In Oostenrijk kan dit ook op www.isi.at.
- Stuur ter reparatie alleen het complete apparaat op.

BEWAREN

Indien de iSi (Mini) Easy Whip niet meteen weer gevuld wordt, de onderdelen op een schone plaats in de lucht laten drogen (niet met een doek afwrijven). iSi (Mini) Easy Whip in gedemonteerde toestand bewaren en gereinigde delen alleen met schone handen vastpakken.

Reiniging



Voorafgaand aan de reiniging moet worden gecontroleerd of het materiaal bestand is tegen de gebruikte reinigings- resp. desinfecteeroplossing (zie “Materiaallijst”, bladzijde 63)!

OPMERKING: Bij de reiniging moet op de juiste dosering van de reinigingsoplossing of van de gecombineerde desinfecteer- en reinigingsoplossing worden gelet. De inwerktijd en de gekozen temperatuur zijn doorslaggevend voor het reinigingsresultaat.

GRONDIGE REINIGING

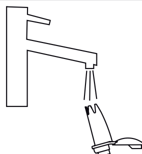
OPMERKING: Houd de fotovolgorde op de achterste uitklapbladzijde aan!

1. Bedien de knop tot het apparaat helemaal leeg is. Kop van de fles schroeven en spuitmondje voor garneren aftrekken.
2. Verwijder de koppakking voor een grondige reiniging.
3. Klep onder stromend warm (max. 50 °C) drinkwater van beide zijden doorspoelen, ondertussen knop meerdere malen stevig tot de aanslag (klikgeluid) indrukken.
4. Productonderdelen met warm (niet heet!) dinkwater en gewoon schoonmaakmiddel met de hand spoelen en met de reinigingsborstel het spuitmondje voor garneren reinigen. Vet en eiwitresten helemaal verwijderen!

OPMERKING: In geen geval schuurmiddelen of krassende sponzen/borstels gebruiken.

OPMERKING: Niet in de vaatwasser afwassen en niet uitkoken!

TUSSENREINIGING



Het spuitmondje voor garneren kan te allen tijde worden afgetrokken voor een eventuele tussenreiniging.

Fouten oplossen



Een onder druk staande iSi (Mini) Easy Whip nooit met geweld openen.

DRUK LATEN ONTSNAPPEN: Het apparaat rechtop neerzetten, een doek over de uitlaatopening houden en de knop zo lang bedienen, tot alle druk uit de iSi (Mini) Easy Whip is ontweken. Pas dan de kop van de fles schroeven.

Bij verstopping van de klep de knop stevig bedienen, zodat een klikgeluid hoorbaar wordt, waardoor het gas kan ontsnappen. Bedien de knop op deze manier alleen bij verstopping of voor een grondige reiniging van het apparaat (bladzijde 67).

Als de druk niet afgebouwd wordt, apparaat naar iSi of servicepunt sturen!

► Slagroom kan niet worden verwijderd resp. apparaat spuit

Verstopping door niet opgeloste suiker

- **Druk laten ontsnappen“ (bladzijde 68) en vervolgens „Grondige reiniging“ (bladzijde 67) uitvoeren.**
- **Controleren of het suiker volledig is opgelost. Wij adviseren om vloeibare zoetstof te gebruiken.**

Slagroom is te vast door te sterke koeling

- **Voorkom dat de slagroom bevriest.**

Te stijf geworden slagroom

- **Intensiteit en frequentie van de schudcycli bij de volgende ingebruikname verlagen.**
- **Schudfrequentie in de tabel onder „Ingebruikname“ (bladzijde 64) aanhouden.**

Geen druk / te weinig druk in het apparaat

- **Gebruik alleen originele iSi-roomcapsules.**
- **Lege capsules niet opnieuw gebruiken en meteen wegwerpen.**
- **Apparaat uitsluitend „voorover“ met verticaal spuitmondje voor garneren bedienen, omdat er anders drukverlies optreedt.**

Er zijn te veel capsules gebruikt

- **„Druk laten ontsnappen“ (bladzijde 68). Apparaat opnieuw in gebruik nemen.**
- **U heeft voor uw iSi (Mini) Easy Whip slechts 1 iSi-roomcapsule nodig.**

► Verwijderde slagroom is te vloeibaar

Apparaat is overmatig gevuld

- **„Druk laten ontsnappen“ (bladzijde 68). Overtollige inhoud eruit gieten. Apparaat opnieuw in gebruik nemen.**
- **Maximale vulhoeveelheid: zie „Vullen“ (bladzijde 64).**

Apparaat is te weinig of helemaal niet geschud

- **Schudfrequentie in de tabel onder „Ingebruikname“ (bladzijde 64) aanhouden.**

Slagroom is niet koud genoeg

- **Gevulde iSi (Mini) Easy Whip gedurende minstens 1 – 2 uur in de koelkast leggen.**

Slagroom heeft een te laag vetgehalte

- **Slagroom moet een vetgehalte van minstens 30% hebben.**

Er werd een niet-geschikte capsule gebruikt

- **Gebruik alleen originele iSi-roomcapsules.**

► Drukknop werd niet bediend, desondanks komt slagroom uit het spuitmondje voor garneren

Verstopping door niet opgeloste suiker

- **„Druk laten ontsnappen“ (bladzijde 68) en vervolgens „Grondige reiniging“ (bladzijde 67) uitvoeren.**
- **Controleren of het suiker volledig is opgelost. Wij adviseren om vloeibare zoetstof te gebruiken.**

Afnameklep werd beschadigd

- **Apparaat naar iSi of een servicepunt opsturen.**

► Roomcapsule wordt niet open gestoken

Gebruikte capsule is niet geschikt
- **Gebruik alleen originele iSi-roomcapsules.**

Capsule is verkeerd geplaatst
- **Capsule correct plaatsen (zie afbeeldingvolgorde op de uitklapbladzijde, werkstap 5).**

Opsteekeenheid is beschadigd
- **Apparaat naar iSi of een servicepunt opsturen.**

► Capsulehouder kan er slechts met moeite op worden geschroefd

Gebruikte capsule is niet geschikt
- **Gebruik alleen originele iSi-roomcapsules.**

► Bij de ingebruikname ontsnapt er gas tussen de fles en de kop

Koppakking ontbreekt
- **„Druk laten ontsnappen“ (bladzijde 68). Koppakking in de kop plaatsen.**

Koppakking is beschadigd
- **„Druk laten ontsnappen“ (bladzijde 68). Koppakking vervangen.**

Kop is niet vast genoeg erop geschroefd
- **Kop conform de gebruiksaanwijzing handvast op de fles schroeven.**

Fleslichaam is aan de bovenrand beschadigd
- **„Druk laten ontsnappen“ (bladzijde 68). Apparaat naar iSi of een servicepunt opsturen.**

Säkerhetsanvisningar

- Använd aldrig våld!
- Följ säkerhetsanvisningarna på patronförpackningen!
- Skydda patronerna mot direkt solljus och temperaturer över 50 °C!
- Apparater och patroner ska förvaras utom räckhåll för barn!
- Använd aldrig apparaten när den är tom!
- Apparaten ska endast användas för de ändamål som nämns i bruksanvisningen!
- Ingen kryoanvändning som t.ex. med flytande kväve är tillåten.
- Kombinera endast överdel och flaska av samma typ!
- Använd endast originaltillbehör och reservdelar från iSi. Om delar från andra tillverkare används upphör garantin att gälla och iSi befrias från ansvar!
- Skruva aldrig fast överdelen felaktigt!
- Luta dig aldrig över apparaten när du skruvar fast patronen!
- Skruva aldrig av överdelen från en apparat som står under tryck!
- Använd endast 1 iSi-gräddpatron!
- Värm aldrig upp iSi (Mini) Easy Whip!
- Förvara inte en fylld apparat i ett frysfack eller en frysbox!
- Apparaten är ett tryckkärl! Kraftiga fall eller skador kan göra orsaka risker och apparaten får då inte användas igen! Lämna den till ett iSi-serviceställe för kontroll.
- Isärtagning av iSi (Mini) Easy Whip får endast ske enligt punkt ”Noggrann rengöring”, sidan 77.
- Inga förändringar får utföras på iSi (Mini) Easy Whip. Då upphör alla eventuella garantiavtal och ansvarsbestämmelser!
- Läs bruksanvisningen noggrant för att undvika hanteringsfel och förvara den så du kan slå upp information vid behov!

iSi Easy Whip/iSi Mini Easy Whip

Med iSi (Mini) Easy Whip har du valt en innovativ iSi-kvalitetsprodukt för hushållet.

Din iSi (Mini) Easy Whip är en gräddspecialist. Med den kan du göra lätt och luftig grädde på bara några sekunder och dosera perfekt med hjälp av en tryckknapp. Om du håller iSi (Mini) Easy Whip nedkyld är den hållbar i upp till 10 dagar.

⚠ **OBS!** iSi (Mini) Easy Whip är inte lämplig för användning av varma, soppor, såser, desserter samt espumas!

⚠ **OBS!** Använd bara originalgräddpatroner från iSi. Dessa känns igen på den röda iSi-logotypen.

Produktegenskaper

- Aluminiumflaska av hög kvalitet med lackerad yta
- Max. påfyllningsvolym 0.25 liter (Mini Easy Whip) resp. 0.5 liter (Easy Whip)
- Tryckknapp för exakt dosering
- Avtagbart garneringsmunstycke för hygienisk snabbrengöring efter varje användning
- Tätning av överdelen med inre ring för enkel demontering
- Användarvänlig rengöringsborste
- Tål ej diskmaskin
- Ej lämplig för professionell användning på restauranger

Materiallista

Beteckning	Material
Aluminiumflaska	Aluminium, lackerad på in- och utsida
Överdel	Polybutentereftalat (PBT), Polyoxymethylen (POM), Silikon, Nitrilkautschuk (NBR), fjäder av rostfritt stål
Packning	Termoplastisk elastomer (TPE)
Garneringsmunstycke	Polyoxymetylen (POM), nitrilkautschuk (NBR)
Patronhållare	Polyoxymetylen (POM)

Reservdelar

Reservdelarna kan urläsas ur sprängritningen, se motstående sida.

Beteckning	Artikelnummer
Garneringsmunstycke	2215001
Packning	2234001
Rengöringsborste	2236001
Patronhållare	2299001

Bruksanvisning

TIPS: Innan apparaten används första gången ska den tas isär. Genomför en grundrengöring enligt ”Noggrann rengöring” på sidan 77.

FÖRBEREDELSER

1. Dra av garneringsmunstycket med flik från överdelen.
2. Kontrollera om packningen är ilagd i apparatens överdel.

PÅFYLLNING

3. Fyll på flaskan med tillredningen.

TIPS: Den maximala påfyllningsmängden uppgår till 0.25 resp. 0.5 liter. Var uppmärksam på påfyllningslinjen och märkningen på flaskbotten. Fyll inte på för mycket! Det tomrum som blir kvar krävs för ett optimalt resultat. Använd ett mätglas.

Din iSi (Mini) Easy Whip har utvecklats för alla som älskar ren, äkta grädde. Om du inte vill avstå från något sött ändå, rekommenderar vi att du använder sockerlag. Om du till exempel använder socker löser du upp det fullständigt i lite grädde genom att röra om i blandningen, innan du fyller på, för att undvika att klumpar bildas.

DRIFTSTART

4. Skruva på apparatens överdel för hand rakt på flaskan.



Apparatens överdel får inte skruvas på felaktigt!

5. Lägg i en original iSi-gräddpatron i patronhållaren enligt bild 5.
6. Skruva på patronhållaren med ilagd patron på apparatens överdel tills du kan höra hur hela patroninnehållet strömmar in.



Luta dig inte över apparaten medan du skruvar in patronen!



Apparaten står nu under tryck!

7. Skaka apparaten kraftigt.

TIPS: För att få en optimal konsistens för grädde är det viktigt hur du skakar den. Om den skakas för länge eller för ofta blir innehållet för fast och kan inte längre tömmas helt!

Hur du ska skaka den framgår av tabell nedan:

Gräddtyp	Fetthalt	Hur ofta den kan skakas per patron
färsk grädde	36% 33%	3 – 4 4 – 5
Grädde med lång hållbarhet	32%	5 – 6

Vid låg fetthalt (minst 30%) eller för lös konsistens kan den eventuellt skakas igen.

8. Skruva loss patronhållaren och kasta den tomma patronen.

TIPS: Det är fullt normalt om det hörs ett lågt pysande ljud när du skruvar loss patronhållaren.

TIPS: Det krävs endast 1 patron för en påfyllning.

9. Sätt på garneringsmunstycket på apparatens överdel.

DISPENSING

10. När du trycker ut grädden måste apparaten hållas ”upp och ned” (munstycke lodrätt!) och du måste trycka in knappen ordentligt.

TIPS: Tryck först ut lite grann för att testa konsistensen.

Viktiga upplysningar om användningen

ALLMÄNT

- Om apparaten inte hålls lodrät med huvudet nedåt, kan trycket gå förlorat. Då går det inte att tömma apparaten helt.
- Fyll på med kylskåpskall grädde.



Förvara inte en fylld apparat i ett frysfack eller en frysbox!

- Tryck ut grädden ur apparaten så nära inpå maten som möjligt.
- Förvara den fyllda apparaten med rent garneringsmunstycke i kylskåpet.

SERVICE

- Reservdelar kan köpas separat och till förmånliga priser.



Inga förändringar får utföras på iSi (Mini) Easy Whip!

- Om du vill beställa reservdelar vänder du dig till din fackhandel. I Österrike är det även möjligt att beställa via www.isi.at.
- Vid reparation ska hela apparaten skickas in.

FÖRVARING

Om du inte genast fyller på din iSi (Mini) Easy Whip, ska du förvara på den på en ren plats och låta den lufttorka (torka inte av den med en duk). Förvara din iSi (Mini) Easy Whip demonterad och vidrör rengjorda (desinficerade) delar endast med rena händer.

Rengöring



Före rengöringen ska du kontrollera för vilka material det använda rengörings- resp. desinfektionsmedlet är avsett (se ”Materiallista”, sidan 73)!

TIPS: Vid rengöring ska du vara noggrann med att använda korrekt dosering av rengöringslösningen eller den kombinerade desinfektions- och rengöringslösningen. Den tid som krävs för rengöring och den valda temperaturen är avgörande för rengöringsresultatet.

NOGGRANN RENGÖRING

TIPS: Observera bildsekvensen på den bakre motstående sidan!

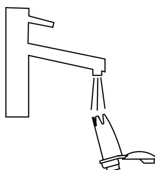
1. Arbeta med knappen tills apparaten är helt tömd och inte längre står under tryck. Skruva av överdelen från flaskan och dra av garneringsmunstycket.
2. För grundrengöringen tas packningen ur.
3. Spola ventilen under rinnande varmt (max. 50 °C) dricksvatten från båda sidor, samtidigt som du trycker på knappen flera gånger så långt det går (tills ett ”klick” hörs).
4. Fördiska produktens delar med varmt (inte hett!) dricksvatten och handelsbrukligt rengöringsmedel och rengör munstycket med rengöringsborste. Fett och äggviterester ska avlägsnas fullständigt!

TIPS: Använd inte skurmedel eller repande svampar/borstar.

TIPS: Diska den inte i diskmaskin och koka inte ur den!

ENKLARE RENGÖRING

Munstycket kan när som helst skruvas loss om det behöver rengöras.



Felhantering

 **OBS!** Använd inte våld för att öppna en iSi (Mini) Easy Whip som står under tryck.

MINSKA TRYCKET: Ställ apparaten upprättstående, håll en duk över utloppet och tryck på knappen tills det inte längre finns något tryck i din iSi (Mini) Easy Whip. Först därefter kan ska du skruva loss överdelen från flaskan.

Vid igentäppt ventil håller du knoppen intryckt, tills du kan höra ett ”klick”, så att gasen kan komma ut. Använd bara den här knoppen på detta sätt vid igentäppning eller för grundlig rengöring av utrustningen (sidan 77).

Om trycket inte kan släppas ut, skickar du apparaten till iSi eller ett serviceställe!

► Grädde kan inte tömmas resp. apparaten stänker

Igentäppning genom oupplöst socker

- **Följ instruktionerna i ”Minska trycket” (sidan 78) och därefter ”Noggrann rengöring” (sidan 77).**
- **Säkerställ att socker har lösts upp helt. Vi rekommenderar att du använder flytande sötningsmedel.**

Innehållet är för fast på grund av att det är för kallt

- **Undvik att grädden fryses ned.**

För stel grädde

- **Minska intensiteten eller antal skakningar vid nästa driftstart.**
- **Följ anvisningarna för antal skakningar i tabellen under ”Driftstart” (sidan 74).**

Inget tryck/för lågt tryck i apparaten

- **Använd bara originalgräddpatroner från iSi.**
- **Återanvänd inte tomma patroner och släng dem genast.**
- **Använd apparaten uteslutande ”upp och ned” så att munstycket står vertikalt eftersom det annars leder till tryckförlust.**

För många patroner används

- **”Minska trycket” (sidan 78). Börja använda apparaten igen.**
- **Du behöver bara en iSi gräddpatron för din iSi (Mini) Easy Whip.**

► Grädde som kommer ut är inte tillräckligt fast

Apparaten har fyllts på med för mycket

- **”Minska trycket” (sidan 78). Häll ut överskottet. Börja använda apparaten igen.**
- **Maximal påfyllningsmängd, se ”Påfyllning” (sidan 74).**

Apparaten skakades för lite eller inte alls

- **Följ anvisningarna för antal skakningar i tabellen under ”Driftstart” (sidan 74).**

Grädden är inte tillräckligt kall

- **En fylld iSi (Mini) Easy Whip ska läggas in i kylskåpet under minst 1 – 2 timmar.**

Grädden har för låg fetthalt

- **Grädden måste ha en fetthalt på minst 30%.**

En olämplig patron har använts

- **Använd bara originalgräddpatroner från iSi.**

► Tryckknappen har inte tryckts in, men grädde kommer ut från garneringsmunstycket

Igentäppning genom oupplöst socker

- **Följ instruktionerna i ”Minska trycket” (sidan 78) och därefter ”Noggrann rengöring” (sidan 77).**
- **Säkerställ att socker har lösts upp helt. Vi rekommenderar att du använder flytande sötningsmedel.**

Ventilen har skadats

- **Skicka apparaten till iSi eller ett serviceställe.**

► Patronhållaren kärvar när den ska skruvas på

Olämplig patron används

- **Använd bara originalgräddpatroner från iSi.**

► Gräddpatronen punkteras inte

Olämplig patron används
- **Använd bara originalgräddpatroner från iSi.**

Patronen har lagts i på fel sätt
- **Lägg i patronen korrekt (se bilderna på motstående sida arbetssteg 5).**

Anordningen som gör ett hål har skadats
- **Skicka apparaten till iSi eller ett serviceställe.**

► Vid driftstart avviker gas mellan flaska och överdel

Packningen saknas
- **”Minska trycket” (sidan 78). Lägg i packningen i överdelen.**

Packningen är skadad
- **”Minska trycket” (sidan 78). Byt packning.**

Överdelen har inte skruvats fast tillräckligt hårt
- **Skruva fast överdelen ordentligt på flänsen i enlighet med bruksanvisningen.**

Flaskan har skadats på den övre kanten
- **”Minska trycket” (sidan 78). Skicka apparaten till iSi eller ett serviceställe.**